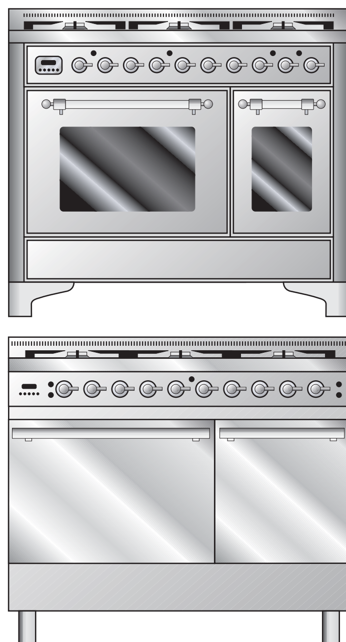


cod. I/301/53

IT

# ISTRUZIONI D'USO INSTALLAZIONE MANUTENZIONE DEI

## Gruppi di cottura

### Majestic Professional - Quadra

ES

# ISTRUCCIONES INSTALACIÓN MANUTENCIÓN DE LAS

## COCINAS

### Majestic Professional - Quadra

FR CH BE LU

# MODE D'EMPLOI INSTALLATION ENTRETIEN DES

## CUISINIERES

### Majestic Professional - Quadra

GB IE

# ISTRUCTIONS INSTALLATION MAINTENANCE FOR

## COOKERS

### Majestic Professional - Quadra

DE CH AT BE

# GEBRAUCHSAN-WEISUNG FÜR

## HERDE

### Majestic Professional - Quadra

IT

## CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

La targhetta con le caratteristiche è applicata sulla battuta della porta del forno ed è visibile a porta aperta.

### Attenzione

1. Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).
3. Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni.
4. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in merito. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.
5. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico e della rete di distribuzione del gas.
6. Controllare che l'impianto elettrico e le prese di corrente abbiano la capacità di sopportare la potenza massima dell'apparecchio che è riportata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata.
7. Nell'installare l'apparecchio prevedere un interruttore onnipolare con distanza d'apertura tra i contatti superiore o pari a 3 mm.
8. Se la presa non fosse adatta alla spina, sostituirla con una idonea, in tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio. Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.
9. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato togliere il collegamento elettrico, staccare l'interruttore generale e

ES

## CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS

La plaquita con las características técnicas está aplicada a la junta estanca de la puerta del horno y es visible con la puerta abierta.

### Atención

1. Estas advertencias se refieren a distintos modelos de aparatos. Ponerle atención a individuar correctamente el modelo que se posee (ver plaquita con las características).
3. Antes de usar el aparato leer atentamente el librito de instrucciones que contiene, entre otras cosas, informaciones muy importantes que tienen que ver con la seguridad en la instalación, en el uso y en el mantenimiento. El librito de instrucciones deberá ser conservado con cuidado para sucesivas consultaciones.
4. La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si se efectúa una correcta conexión a tierra como pedido por las normas en materia. Es fundamental que tales reglas hayan sido respetadas; en caso de dudas dirigirse a una persona cualificada para que controle con esmero la planta eléctrica. El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por daños provocados por una mala instalación de puesta a tierra.
5. Antes de conectar el aparato verificar que las características técnicas contenidas en la plaquita correspondan perfectamente a las de la planta eléctrica y a las de la red de distribución del gas.
6. Controlar que la planta eléctrica y las tomas de corriente tengan la capacidad de soportar la potencia máxima del aparato que está incluída en la plaquita. En caso de dudas dirigirse a una persona cualificada.
7. Al instalar el aparto preveer un interruptor omnipolar con distancia de apertura entre contactos superiores o iguales a 3 mm.
8. Si la toma no fuera apta para el enchufe substituirla con una idonea. En este caso dirigirse a una persona cualificada que deberá verificar también si la sección de cables del tomacorriente puede soportar la potencia absorbida por el aparato. Se aconseja no usar adaptadores, tomacorrientes múltiples o extensiones.




## CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

La plaquette avec les caractéristiques se trouve dans la feuillure de la porte du four et elle peut être vue quand la porte est ouverte.

**Attention**

1. Cette notice se réfère à plusieurs types d'appareils. Faire attention à bien vérifier votre type d'appareil (voir la plaquette des caractéristiques).
3. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.
4. La sécurité de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique.
Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir, si l'installation de mise à la terre fait défaut.
5. Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien à celles de l'installation électrique et de la distribution de gaz.
6. Vérifiez si l'installation électrique et les prises de courant sont aptes à supporter la puissance max.de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.
7. Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.
8. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, si elle existe,remplacez cette prise par une prise appropriée et, pour ce faire, adressez-vous à une
personne qualifiée qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil.
Généralement, il est préférable de ne pas utiliser d'adaptateurs




## CHARACTERISTICS OF THE COOKERS

The data plate is applied on the sealing gasket of the oven door and is visible when the door is open.

**Attention**

1. These warnings refer to different models of cookers. Be sure that you have correctly identified the model that you possess (see the data plate).
3. Before using the cooker, read the instructions booklet carefully. This contains very important information concerning safety during installation, use and maintenance. The instructions booklet must be kept with care for later consultation.
4. The electrical safety of this cooker is guaranteed only if it correctly earthed as required by the regulations in force. It is fundamental to ensure that these regulations have been respected; if you are in doubt, apply to a skilled technician to have the electric system accurately checked. The manufacturer does not accept any responsibility for damage caused by a bad earthing system.
5. Before connecting the cooker, check that the technical characteristics on the data plate correspond perfectly with those of the electric system and of the gas mains.
6. Ensure that the electric system and the sockets have a suitable capacity to carry the maximum power of the cooker as indicated on the data plate. If you are in doubt, apply to a skilled technician.
7. When installing the cooker, fit an omnipolar switch with an opening distance of 3 mm or more between the contacts.
8. If the socket is not suitable for the plug, replace it with a suitable one. In this case you should apply to a skilled technician who must also check that the section of the wires in the socket can take the power absorbed by the cooker. We advise you not to use adapters, multiple sockets or extensions.
9. When the cooker is not in use, disconnect the electric power, switch off the main switch and turn off the gas.
10. Do not obstruct the slots for ventilation or heat dispersion.




## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DER GERÄTE

Das Typenschild ist auf der Dichtung des Ofenfensters angebracht und bei offenem Ofenfenster sichtbar.

**Achtung**

1. Diese Hinweise beziehen sich auf verschiedene Modelle. Prüfen Sie, welches Modell Sie haben (vgl. Typenschild).
3. Vor Inbetriebnahme lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Die Gebrauchsanleitung enthält auch wichtige Informationen für eine sichere Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung. Die Gebrauchsanleitung stets sorgfältig und griffbereit aufbewahren.
4. Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn eine ordnungsgemäße, den Normen entsprechende Erdung vorgenommen wurde. Unbedingt prüfen, ob diese Normen eingehalten wurden; im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen Fachmann und lassen die elektrische Anlage überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die infolge einer schlechten Erdung verursacht werden.
5. Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegeben Daten mit denen der elektrischen Anlage und des Gasversorgungsnetzes genau übereinstimmen.
6. Prüfen Sie, ob die elektrische Anlage und die Anschlussdosen für die auf dem Typenschild angegebene Höchstleistung des Gerätes geeignet sind. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen Fachmann.
7. Bei der Installation des Gerätes einen allpoligen Schalter mit einer Öffnung zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm verwenden.
8. Wenn die Steckdose für den Stecker nicht geeignet ist, muss sie ausgewechselt werden. Wenden Sie sich an einen Fachmann, der auch prüfen muss, ob der Kabelschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist. Möglichst keine Anpassungsgeräte, Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
9. Wird das Gerät für längere Zeit stillgelegt, den Stecker aus der Steckdose herausziehen, den Hauptschalter ausschalten

IT

chiudere il gas.
10. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.
11. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio danneggiato deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.
12. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.
13. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè;
A. non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
B. non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;
C. evitare di usare prolunghe e, se mai, prendere tutte le precauzioni possibili;
D. non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;
E. non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
F. non consentire l'uso dell'apparecchio a bambini o a persone che non siano in grado di farlo senza la dovuta sorveglianza.
14. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.
15. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto del gas e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
16. Si raccomanda vivamente di non rendere accessibili le parti che possono rappresentare un pericolo, soprattutto se vi sono bambini che potrebbero usare l'apparecchio per giocare.
17. Non mettere né sui bruciatori né sulle piastre elettriche pentole instabili o deformate che potrebbero rovesciarsi

ES

9. Cuando el aparato queda sin ser utilizado quitar la conexión eléctrica, desconectar el interruptor general y cerrar el gas.
10. No obstruir la rendijas de ventilación o de disipación del calor.
11. El hilo eléctrico del aparato que se haya dañado deberá ser substituido exclusivamente por un servicio de asistencia autorizado por el fabricante.
12. El aparato debe ser empleado sólo para lo que ha sido destinado. Para cualquier otro empleo (como por ejemplo el de la calefacción de una habitación) es impropio y por ende peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por semejantes usos impropios.
13. El uso de cualquier aparato eléctrico implica el respeto de algunas normas fundamentales o sea:
A. no tocar nunca el aparato con las manos o pies mojados o húmedos;
B. no usar nunca el aparato con los pies desnudos;
C. evitar de usar extensiones y, si necesario tomar todas las precauciones del caso;
D. no tirar el hilo eléctrico para desconectarlo del tomacorriente;
E. no exponer el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
F. no autorizar el empleo del aparato a niños o a personas que no estén en grado de hacerlo, sin la debida vigilancia.
14. Antes de limpiar el aparato o de efectuar el mantenimiento desconectar el aparato desconectando el cable de alimentación o interrumpir la electricidad por medio del especial interruptor.
15. En presencia de averías o de mal funcionamiento apagar el aparato y cerrar el grifo de gas y no tentar ninguna reparación que deberá ser efectuada exclusivamente por un centro de asistencia autorizado. Exigir siempre partes de cambio originales. La falta de respeto de estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.
16. Se recomienda vivamente emplear un sinónimo para neutralizar las partes que pueden ser peligrosas, sobre todo si hay niños que podrían emplear el aparato para jugar.

FR CH BE LU

ou de prises multiples, ni de rallonges.
9. Déconnectez l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Coupez l'alimentation par l'interrupteur général lorsque l'appareil est inutilisé et fermez le robinet du gaz.
10. Ne bouchez pas les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
11. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.
12. Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.
13. L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:

A. ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
B. n'utilisez jamais l'appareil pieds nus.
C. n'utilisez jamais des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions.
D. ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
E. n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie,soleil, etc.).
F. ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.

14. Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur pour couper l'électricité.
15. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil, fermez le robinet du gaz sans essayer de le réparer. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé et exigez des pièces de rechange d'origine. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.
16. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger

GB IE

11. If the cooker electric cable is damaged it must be replaced exclusively by a service centre approved by the manufacturer.
12. The cooker must be used only for the purposes for which it was intended. Any other use (for example, heating a room) is incorrect and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage caused by similar incorrect uses.
13. The use of any electrical appliance requires that a number of fundamental rules be respected:

A. Never touch the appliance when you have wet or damp hands or feet.
B. Never use the appliance in your bare feet
C. Avoid using extensions or, if this is inevitable, take all the possible precautions.
D. Never pull the electric cable to remove it from the power socket.
E. Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
F. Never allow the appliance to be used by children or people who are incapable to do so, without due supervision.

14. Before cleaning the cooker or carrying out maintenance, disconnect the power supply by removing the plug from the socket or switching off the switch provided.
15. In the event of faults or malfunctions, switch off the cooker, turn off the gas tap and do not attempt to make any repairs; these must be carried out exclusively by an approved service centre. Always insist on original spare parts. Failure to follow these indications may endanger the safety of the cooker.
16.It is particularly important to render harmless any parts that may cause danger, especially if there are children who could use the cooker to play.
17. Never place unsteady or deformed pans on the burners or on the electric hotplates as they could overturn accidentally. When placing pans on the hob, always ensure that the handles are facing inward so that there is no risk of knocking against them.
18. When the cooker is not in use, ensure that all the knobs are exactly in position "●"/"❍".
19. Never leave the hotplate switched on without a pan on it,

DE CH AT BE

und den Gashahn schließen.
10. Die Lüftungs- oder Wärmeverlustschlitze frei lassen.
11. Wenn das elektrische Kabel des Gerätes beschädigt ist, darf es ausschließlich von einer Vertragswerkstatt des Herstellers ausgewechselt werden.
12. Das Gerät darf nur zu den vorgesehenen Zwecken verwendet werden. Jeder andere Gebrauch (beispielsweise das Wärmen eines Raums) ist unangemessen und gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs dieser Art ergeben.
13. Beim Gebrauch irgendeines elektrischen Gerätes sind folgende Grundnormen unbedingt zu beachten:

A. Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen.
B. Das Gerät nie barfuß gebrauchen.
C. Keine Verlängerungen verwenden und auf jeden Fall alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen treffen.
D. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszunehmen.
E. Das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) aussetzen.
F. Kinder oder Personen, die mit dem Gerät nicht umgehen können, nicht allein lassen, wenn sie das Gerät gebrauchen.

14. Bevor Sie das Gerät reinigen oder Instandhaltungsarbeiten vornehmen, den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Stromzufuhr ausschalten.
15. Im Falle von Störungen oder schlechtem Betrieb das Gerät ausschalten und den Gashahn schließen. Jede Reparatur darf ausschließlich von einer Vertragswerkstatt vorgenommen werden. Nur Original-Ersatzteile verwenden. Durch Nichteinhaltung dieser Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden.
16. Es wird dringend empfohlen, den Zugang zu den Teilen, die eine Gefahr darstellen können, unbedingt zu verlindern, besonders wenn Kinder in der Nähe sind, die das Gerät zum Spielen gebrauchen könnten.
17. Keine unstabilen oder verformten Kochtöpfe auf Brenner oder elektrische Platten stellen, da diese umkippen könnten. Die Kochtöpfe müssen immer mit nach innen gekehrten Griffen

IT

accidentalmente. Le pentole devono essere messe sul piano di cottura con i manichi rivolti all'interno in modo che non vengano urtati.
18. Verificare che quando l'apparecchio non viene usato, le manopole siano esattamente in posizione "●"/"❍".
19. Non lasciare accesa la piastra di cottura senza pentole, altrimenti essa raggiunge la temperatura massima rapidamente e l'apparecchio o i mobili circostanti possono rovinarsi.
20. Alcune parti dell'apparecchio, in particolare le piastre elettriche, rimangono calde a lungo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
21. Non usare liquidi infiammabili (alcool, benzina,…) in prossimità dell'apparecchio in funzione.
22. Se si usano piccoli elettrodomestici presso il piano di cottura, fare attenzione ad evitare che il filo elettrico tocchi le parti calde dell'apparecchio.
23. Gli apparecchi a gas, per funzionare correttamente devono essere installati in locali ben aerati. Accertarsi, quindi, che l'installazione avvenga secondo le indicazioni del capitolo "*Installazione*".

ES

17. No poner sobre los quemadores ni sobre las placas eléctricas ollas inestables o deformadas que podrían voltearse accidentalmente. La ollas deberán colocarse sobre la placa de cocción con los mangos dirigidos hacia el interior para no chocar con ellos.
18. Verificar que cuando el aparato no se use , los pulsadores estén en posición "●"/"❍".
19. No dejar encendida la placa de cocción sin ollas, si no esta llega a una temperatura muy alta rapidamente y el aparato o los muebles alrededor pueden dañarse.
20. Algunas partes del aparato, en forma particular las placas eléctricas, quedan calientes tiempo después del uso. Poner atención en no tocarlas.
21. No emplear líquidos inflamables ( alcohol, gasolina...) cerca del aparato en función.
22. Si se emplean pequeños artefactos eléctricos cerca de la placa de cocción, poner atención en evitar que el hilo eléctrico no toque las partes calientes del aparato.
23. Los aparatos de gas, para funcionar correctamente, deberán instalarse en locales bien ventilados. Asegurarse entonces que la instalación proceda según las indicaciones del capítulo "*Instalaciones*".

FR CH BE LU

quelconque, surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
17. Ne pas déposer des casseroles instables ou déformées sur les brûleurs, ainsi que sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel.
Positionnez-les sur le plan de cuisson de façon à ce que les manches soient tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter accidentellement.
18. Vérifiez que les boutons soient bien sur la position "●"/"❍". quand vous n'utilisez pas l'appareil.
19. Ne pas laisser allumées les plaques de cuisson sans casseroles, car dans ce cas, en atteignant rapidement la température maximale, l'appareil ou les meubles adjacents risquent d'être endommagés.
20. Certaines parties de l'appareil, les plaques électriques en particulier, restent chaudes pendant longtemps après usage. Faites attention et n'y touchez pas.
21. Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
22. Si on utilise de petits électroménagers à proximité du plan de cuisson, veiller bien à éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les parties chaudes de l'appareil.
23. Les appareils à gaz nécessitent, pour un correct fonctionnement, d'être installés dans des pièces bien aérées. Vérifiez donc que lors de l'installation les conditions indiquées au paragraphe "*Positionnement*" soient bien remplies.

GB IE

otherwise it will reach a very high temperature quickly and the cooker or furniture in the vicinity could be damaged.
20. Some parts of the cooker, especially the electric hotplates, stay warm for a long time after use. Be careful not to touch them.
21. Do not use inflammable liquids (alcohol, petrol ...) in the vicinity of the cooker when it is switched on.
22. If using small electric appliances near the hob, be sure to prevent the electric cable from touching the hot parts of the cooker.
23. In order to work correctly, gas cookers must be installed in well ventilated premises. Ensure that installation is carried out according to the indications given in the "*Installation*" chapter.

DE CH AT BE

bzw. Henkeln auf das Kochfeld gestellt werden, damit sie nicht versehentlich umgestoßen werden können.
18. Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, prüfen ob die Knöpfe auf "●" oder "❍" stehen.
19. Die Kochplatte nie angezündet lassen, wenn kein Kochtopf aufliegt. Die Kochplatte würde sich sehr schnell stark erhitzen und das Gerät und die umstehenden Möbel würden sich beschädigen.
20. Einige Geräteteile, besonders die elektrischen Kochplatten, bleiben auch nach Gebrauch lange Zeit heiß. Die Kochplatten nicht berühren.
21. Wenn das Gerät gebraucht wird, keine entzündbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des Gerätes verwenden.
22. Werden in der Nähe des Kochfeldes kleine Haushaltsgeräte verwendet, darauf achten, dass das elektrische Kabel die heißen Küchengeräteteile nicht berührt.
23. Die Gasküchengeräte müssen in gut gelüfteten Räumen aufgestellt sein, um einwandfrei zu funktionieren. Darauf achten, dass die Installation nach den im Kapitel "*Installation*" enthaltenen Angaben erfolgt.

IT *=regolabile, A=aperto **TABELLA 2**

| Bruciatori -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Portata nominale (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Portata ridotta (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| ø Iniettori (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,40 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,50 | 0,62 |
| Apertura aria primaria X (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0 | 1 | 5 | A | 1 | A | 4 |

FR BE *=réglable, A=ouvert **TABLEAU 2**

| Brûleur -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Débit nominal (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Débit reduit (kW) | 0,40 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| ø Injecteur (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,32 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,50 | 0,62 |
| Ouverture air primaire X (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0 | 1 | 5 | A | 1 | A | 4 |

ES *=regulable, A=abierto **TABLA 2**

| Quemadores -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Caudal nominal (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Caudal reducida (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| ø Boquilla (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,40 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,50 | 0,62 |
| Regulacion del aire X (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0 | 1 | 5 | A | 1 | A | 4 |

GB IE *=adjustable, A=open **TABLE 2**

| Burners -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nominal flow (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Reduced flow (kW) | 0,40 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| ø Injectors (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0,32 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,50 | 0,62 |
| Air adjustment X (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 28…30/37 mbar | 0 | 1 | 5 | A | 1 | A | 4 |

DE *=regulierbar, A=offen **TABELLE 2**

| Brenner -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Recht fluss (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Reduzierte Förderleistung (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| Red. Förd. - G30/G31 - 50mbar | 0,80 | 0,80 | 2,00 | 1,30 | 0,80 | 0,90 | 1,30 |
| ø Düse (mm) | | | | | | | |
| G25 - 20 mbar | 1,05 | 1,30 | 1,65 | 1,45 | 1,30 | 1,30 | 1,55 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,55 | 0,68 | 0,90 | 0,75 | 0,68 | 0,65 | 0,78 |
| G20 - 20 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20/G25 - 20 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,40 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,44 | 0,50 |
| Luftregulierung X (mm) | | | | | | | |
| G25 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0 | 1 | 5 | 10 | 1 | A | 4 |
| G20 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |

AT *=regulierbar, A=offen **TABELLE 2**

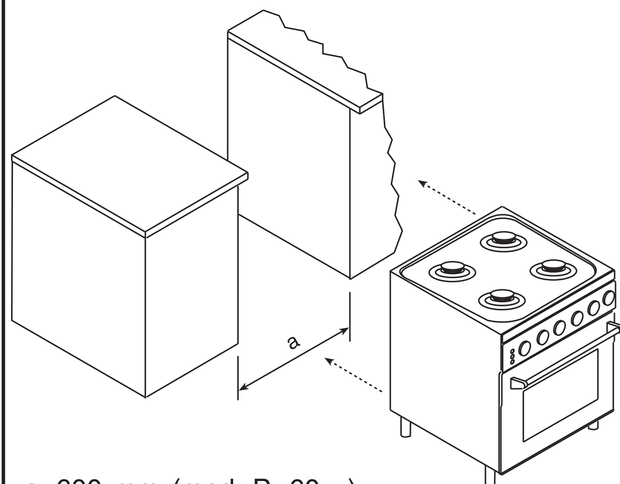
| Brenner -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Recht fluss (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Reduzierte Förderleistung (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| Red. Förd. - G30/G31 - 50mbar | 0,80 | 0,80 | 2,00 | 1,30 | 0,80 | 0,90 | 1,30 |
| ø Düse (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,55 | 0,68 | 0,90 | 0,75 | 0,68 | 0,65 | 0,78 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,40 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,44 | 0,50 |
| Luftregulierung X (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0 | 1 | 5 | 10 | 1 | A | 4 |

CH *=réglable/regulierbar; A=ouvert/offen **TABLEAU 2-TABELLE 2**

| Brûleur - Brenner -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Débit nominal - Recht fluss (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Débit reduit - Reduzierte Förderleistung (kW) | | | | | | | |
| G20/G30/G31 - 20/28/37 mbar | 0,40 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,80 | 0,80 | 2,00 | 1,30 | 0,80 | 0,90 | 1,30 |
| ø Injecteur - ø Düse (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30/G31 - 28/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,55 | 0,68 | 0,90 | 0,75 | 0,68 | 0,65 | 0,78 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 28/37 mbar | 0,32 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,50 | 0,62 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,32 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,44 | 0,50 |
| Ouverture air primaire X (mm)-Luftregulierung X (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 28/37 mbar | 0 | 1 | 5 | A | 1 | A | 4 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0 | 1 | 5 | 10 | 1 | A | 4 |

LU *=réglable, A=ouvert **TABLEAU 2**

| Brûleur -> | SR | R | C | P-F | CdF | G60 | G90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Débit nominal (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Débit reduit (kW) | 0,40 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| Débit reduit G30/G31 50 mbar (kW | 0,80 | 0,80 | 2,00 | 1,30 | 0,80 | 0,90 | 1,30 |
| ø Injecteur (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,00 | 0,68 | 0,90 | 0,75 | 0,68 | 0,65 | 0,78 |
| ø Bypass (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | * | * | * | * | * | * | * |
| G30/G31 - 50 mbar | 0,32 | 0,40 | 0,64 | 0,52 | 0,40 | 0,44 | 0,50 |
| Ouverture air primaire X (mm) | | | | | | | |
| G20 - 20 mbar | 0 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 |
| G30/G31 - 50 mbar | 0 | 1 | 5 | 10 | 1 | A | 4 |




a=600 mm (mod. P...60…)
a=700 mm (mod. P...70…)
a=760 MM (mod. P...76...)
a=800 mm (mod. P...80…)
a=900 mm (mod. P...90…)
a=1000 mm (mod. PD...100…, QD...100…..)
a=1000 mm (mod. PT...100…)
a=1100 mm (mod. PT...110...)
a=1200 mm (mod. P...120…)
a=1500 mm (mod. P...150…)

a=700 mm (mod. M(T)70…)
a=911 mm (mod. M(T)90…)
a=1000 mm (mod. M(T)D100…)
a=1216 mm (mod. M(TS)120…)
a=1511 mm (mod. M(T)150…)

IT

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

**Al fine di non piegare i piedini di sostegno, in nessun caso trascinare la cucina. La procedura corretta per posizionare l'apparecchio prevede il sollevamento dello stesso.**

Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti.

**Importante**: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica della cucina.

**Norme per l'installazione**: il collegamento del gas deve essere effettuato da un tecnico che garantisca la corretta alimentazione di gas e l'esatta regolazione della combustione dei bruciatori. Queste operazioni d'installazione, anche se semplici, sono delicate e fondamentali per il buon funzionamento della cucina. L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti ossia:
A. Norme gas d'installazione UNI CIG 7129.
B. Norme elettriche CEI.

**Installazione**

L'apparecchio funzionerà correttamente se il locale in cui esso verrà installato possiede una buona aerazione, in accordo alle leggi vigenti. Il locale deve possedere un sistema di evacuazione verso l'esterno dei fumi di combustione così come richiesto dalle norme applicabili. A titolo informativo riportiamo alcune regole di base.

A. Il locale deve possedere un sistema che fornisca l'aria necessaria ad una regolare combustione. **La portata d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata**. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamene l'aria dall'interno dell'edificio con un condotto di almeno 100 cm² di sezione adattato in modo che non possa essere accidentalmente tappato. O in modo indiretto, dai luoghi adiacenti e attrezzati di condotto di ventilazione con l'esterno come detto prima; tali luoghi non devono essere parte dell'edificio nè presentare pericoli d'incendio o essere

ES

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

**Para que no se doblen los pies de apoyo, no arrastre nunca la cocina. Para instalar correctamente la cocina, es necesario levantarla.**

Las siguientes instrucciones están dirigidas a la persona cualificada que se ocupará de la instalación del aparato, de su ajuste y de su mantenimiento técnico y que se cerciorará que tales operaciones se desarrollen en la forma correcta y conforme a las normas vigentes.

**Importante**: Toda operación de regulación , de mantenimiento etc. deberá efectuarse después de haber desconectado el aparato del tomacorriente de la cocina.

**Normas para la instalación**: la conexión del gas será efectuada por un técnico que garantice la correcta alimentación del gas y la exacta regulación de la combustión de los quemadores. Estas operaciones de instalación, aunque sencillas, son delicadas y fundamentales para un buen funcionamiento de la cocina.
La instalación deberá ser hecha perfectamente y con el total respeto de las normas vigentes o sea:
A. Normativas de gas y eléctricas en materia de instalación y ventilación.

**Instalación**

El aparato funcionará correctamente si el local donde se instalará posee una ventilación total. El local deberá poseer un sistema de evacuación externa de humos de combustión compuesto por una campana aspirante o ventilador eléctrico que se ponga automáticamente en función con el encendido del aparato.

A. El local deberá poseer un sistema que suministre el aire necesario para una combustión regular. **La cantidad de aire necesario para la combustión no deberá ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada**. El sistema puede realizarse prelevando directamente el aire desde el interior del edificio con un conducto de almenos cm² de sección adaptado de manera que no pueda ser obstruido accidentalmente. O, en modo indirecto, por los lugares contiguos y equipados con un canal de ventilación con el externo como dicho anteriormente: estos lugares no deberán ser parte del edificio, ni presentar peligro de

FR CH BE LU

## ISTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

**Afin de ne pas plier les pieds de support, ne traîner en aucun cas la cuisinière. La procédure correcte pour positionner l'appareil prévoit son soulèvement.**

Les instructons suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

**Important**: n'importe quelle opération de réglage, d'entretirn, ect…, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

**Conditions réglementaires d'installation**: Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Pour FR

A. Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

B. Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1- installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984.

C. Règlement sanitaire départemental.

Pour CH - BE - LU

Normes de sécurité gaz et électricité en matière d'installation et d'aération.

L'installation doit être effectuée par des personnes qualifiées, aux normes locales et européennes en vigueur.

**Positionnement**

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse.

A. La pièce doit prévoir un système qui apporte l'air nécessaire à une régulière combustion. **Le débit d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2**

GB IE

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

**Do not drag the cooker as this will bend the supporting feet. Lift the appliance when positioning it.**

The instructions below are intended for the skilled technician who will install the cooker, regulate it and perform technical maintenance and who will ensure that these operations are carried out in the most correct way possible, in compliance with the regulations in force.

**Important**: the cooker must be disconnected from the electric socket before performing all regulating or maintenance operations.

**Rules for installation**

The gas connection must be made by a technician who guarantees that the gas is correctly supplied and that burner combustion is exactly adjusted. Though simple, these installation procedures are delicate and of fundamental importance for good operation of the cooker.

Installation must be carried out in a workmanlike manner, fully complying with the legislation in force.

For GB

A. Gas safety regulation and Building Standards.

B. IEE Regulation and by the laws of the local Water Undertaking.

C. It should be in accordance also with any relevant requirements of the local gas Region or LPG supplier, local authority and the relevant recommendations of the British Standards (latest editions).

For IE

Gas and electrical regulations for installation and ventilation (ICP3, IS327, etc.).

The installation must be conducted by a skilful technician according to the local and european standards in force.

**Installation**

The cooker will work correctly if the premises in which it is to be installed is fully ventilated.

The room must have a system for external evacuation of combustion fumes, composed of an extractor hood or electric fan which starts up automatically when the cooker is switched on.

DE CH AT BE

## EINBAUANLEITUNGEN

**Damit die Füße nicht abknicken, sollte der Herd auf keinen Fall gezogen oder geschoben werden. Zum Aufstellen sollte der Herd angehoben werden.**

Folgende Anleitungen richten sich an den Fachmann, der für die Installation, Einstellung und technische Wartung des Küchengerätes zuständig ist und dafür zu sorgen hat, dass diese Arbeiten ordnungsgemäß und den geltenden Vorschriften entsprechend ausgeführt werden.

**Wichtiger Hinweis**: Einstellungen, Wartungsarbeiten usw. dürfen erst dann ausgeführt werden, wenn das Gerät von der elektrischen Leitung getrennt wurde.

**Installationsvorschriften**

Der Gasanschluß muss von einem Techniker vorgenommen werden, damit eine richtige Gasversorgung und eine genaue Einstellung der Brenner gewährleistet werden kann. Diese einfachen Installationsarbeiten sind für den einwandfreien Betrieb des Küchengerätes grundlegend.

Die Installation muss ordnungsgemäß ausgeführt werden und den geltenden Vorschriften entsprechen:

**Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien**

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

Für DE

A. Einschlaegige Rechtsverordnungen,

B. Regionale Bau- und Feuerungsverordnungen

C. DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln fuer Gas- installationen",

D. Einschlaegige Unfallverhuetungsvorschriften,

E. Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU),

F. Einschlaegige VDE-Bestimmungen,

G. TRF "Technische Regeln Fluessiggas".

Für CH - AT - BE

Gas-und Elektronormen zur Installierung und Belüftung. Die Installation darf nur von Fachpersonal, gemäß der örtlichen und europäischen Richtlinien, erfolgen.

**Installation**

Das Gerät muss in einem vollständig gelüfteten Raum aufgestellt werden, damit es einwandfrei funktionieren






IT

stanze da letto.
B. Qualora l'apparecchio venga usato in modo intensivo e prolungato può rendersi necessaria un'aerazione supplementare; in tal caso aprire una finestra o aumentare la potenza dell'aspirazione meccanica della cappa.
C. I gas di petrolio resi liquidi sono più pesanti dell'aria perciò si depositano e stagnano in basso, per cui i locali devono possedere delle aperture verso l'esterno in modo che consentano l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.

### Installazione dell'apparecchio

L'apparecchio è protetto contro l'eccessivo surriscaldamento e perciò può essere installato a fianco di mobili la cui altezza non supera quella del piano di lavoro. La parete a contatto con il lato posteriore dell'apparecchio deve essere di materiale ignifugo. Per installare correttamente la cucina osservare le seguenti precauzioni:
A. i mobili adiacenti alla cucina la cui altezza superi quella del piano di lavoro devono essere posti almeno a 50 mm dal bordo del piano stesso;
B. la cappa di aspirazione deve essere installata nel modo indicato dal suo libretto istruzioni, comunque ad una distanza minima di 650 mm dal piano;
C. se l'apparecchio è installato sotto un pensile la distanza minima di quest'ultimo dal piano deve essere di 700 mm (millimetri).

ES

incendio, o ser dormitorios.
B. En el caso en que el aparato se emplee en forma intensiva y prolungada puede ser necesaria una aereación suplementaria; en este caso abrir una ventana o aumentar la potencia de la aspiración mecánica de la capa.
C. Los gases de petroleo vueltos líquidos son más pesados del aire y por lo tanto se depositan y estañan hacia abajo. Los locales donde se depositan las bombonas de GPL, deberán poseer aperturas hacia el externo de manera que sea posible la evacuación desde abajo de posibles fugas de gas. Las bombonas de GPL, estén estas vacías o parcialmente llenas, no deberán depositarse o instalarse en locales situados bajo nivel (sótanos, etc.).

### Instalación del aparato

El aparato está protegido contra el excesivo sobrecalentamiento y por lo tanto puede ser instalado al lado de muebles que como altitud no superan la de el tablero de trabajo. La pared a contacto con el lado posterior del aparato deberá ser de material ignífugo.
Para instalar correctamente la cocina observar las siguientes precauciones:
A. Los muebles adyacentes a la cocina que tengan una altitud superior a la del tablero de trabajo deberán colocarse a almenos 50 mm del borde del tablero mismo.
B. La capa de aspiración deberá instalarse en la forma indicada en su librito de instrucciones, de todas formas a una distancia mínima de 650 mm.
C. Si el aparato es instalado debajo del pensil la distancia mínima de este último del tablero deberá se de 700 mm (milímetros).

FR CH BE LU

**$m^3$/h pour kW de puissance installée**. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directment de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au mois 100 $cm^2$ de section adapté de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché. Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacent et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher.
B. En cas d'utilisation intensive et prolongée des l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique, si vous disposez d'une hotte.
C. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz.

## Installation de l'appareil

L'appareil est prédisposé avec un degré de protection contre les surchauffements excessifs, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de l'appareil doit être réalisée en matériel non inflammable. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière.
A. Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 50 mm du bord du plan même.
B. Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans les livrets d'instructions des hottes mêmes, quand même à une distance, au moins de 650 mm.
C. Si l'appareil est installé sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan.

GB IE

A. The room must have a system that supplies the air needed for regular combustion. **The air flow necessary for combustion must not be less than 2 $m^3$/h for every kW of installed power**. The system may be obtained by taking air directly from the inside of the building using a duct with a cross-section of at least 100 $cm^2$, adapted in such a way that it cannot be accidentally obstructed. Alternatively air may be taken indirectly, from adjacent locations, equipped with an outside ventilation duct as described above. These places must not be a part of the building, must not have fire risks, or be bedrooms.
B. If the cooker is used intensively and for a long period it may be necessary to provide extra ventilation; in this case open a window or increase the mechanical suction power of the hood.
C. Liquefied petroleum gas is heavier than air, so it deposits and stagnates at low levels. The premises where cylinders of LPG are stored must have outside openings to allow the evacuation of any gas leaks at floor level.

## Installation of the cooker

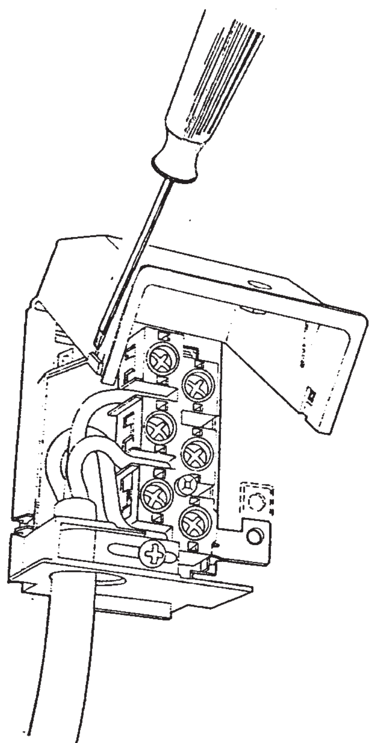
The cooker is protected against excessive overheating, so it may be installed next to furniture with a height no higher than that of the worktop. The wall in contact with the rear of the cooker must be made of fire-resistant material.
To install the cooker correctly, take the following precautions.
A. Any furniture in teh vicinity of the cooker with a height higher than that of the worktop must be at least 50 mm from the edge of the top.
B. The extractor hood must be installed in the way indicated in its instructions booklet, and always at a minimum distance of 650 mm.
C. If the cooker is installed under a wall unit, the minim distance between this unit and the worktop must be 700 mm (millimetres).

DE CH AT BE

kann.
Im Raum muss ein System vorhanden sein, das den durch die Verbrennung erzeugten Rauch nach außen führt. Die Rauchhaube oder der elektrische Lüfter müssen sich automatisch in Betrieb setzen, sobald das Gerät eingeschaltet wird.
A. Der Raum muss mit einem System ausgestattet sein, das die für eine gute Verbrennung notwendige Luft liefert. **Die für die Verbrennung notwendige Luftförderung muss mindestens 2 $m^3$/h pro kW installierte Leistung entsprechen**. Die Luft kann entweder über eine Leitung mit einem Schnitt von mindestens 100 $cm^2$ direkt aus dem Gebäudeinnern entnommen werden. Die Luft kann aber auch aus den bereits erwähnten Lüftungsleitungen aus Nebengebäuden oder aus dem Freien eingeführt werden: Die Luftentnahmestellen dürfen nicht zum Gebäude gehören, keine Brandgefahr aufweisen und keine Schlafzimmer sein.
B. Wird das Gerät intensiv und für lange Zeit beansprucht, kann eine zusätzliche Lüftung notwendig sein. In solchen Fällen das Fenster öffnen oder die mechanische Zugkraft der Rauchhaube erhöhen.
C. Die flüssig gemachten Erdölgase sind schwerer als die Luft, lagern sich daher ab. Die Räume, in denen die Flüssiggasflaschen aufgestellt werden, müssen mit Öffnungen versehen sein, die nach außen führen, damit der Auslass ggf. vorhandener Gaslecke von unten möglich ist.

## Gerät installieren

Das Gerät ist gegen eine zu hohe Überhitzung geschützt und kann daher neben Möbel aufgestellt werden, die nicht über das Arbeitsfeld hinausragen. Die mit der Geräterückseite in Berührung kommende Wand muss aus feuerhemmendem Material sein. Bei der Installation des Küchengerätes ist folgendes zu beachten:
A. Die Küchenmöbel, die höher als das Arbeitsfeld sind, müssen mindestens 50 mm von der Arbeitsfeldkante aufgestellt werden.
B. Die Rauchhaube ist gemäß den in den Anleitungen enthaltenen Angaben und in einer Entfernung von mindestens 650 mm zu installieren.
C. Wenn das Gerät unter einem Hängeschrank aufgestellt wird, muss die Entfernung vom Arbeitsfeld mindestens 700 mm betragen.



IT

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertatevi che:

- La valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchi atura (vedere targhetta matricola).
- L'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra.
- La presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di contatto di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.

L'apparecchiatura viene fornita senza spina: si dovrà pertanto montare una spina normalizzata, idonea a reggere il carico.
Il cavo di alimentazione dovrà essere posizionato in modo tale che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

**__Attenzione:__** controllate che il collegamento a terra sia corretto (cavo giallo-verde). La messa a terra è obbligatoria.
Gli apparecchi sono predisposti per funzionare a corrente monofase 220/230 VAC.
L'installazione dovrà essere effettuata secondo le norme vigenti. In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità.

In questo libretto troverete anche lo schema elettrico del vostro apparecchio.

ES

## CONEXION ELECTRICA

Antes de conectar el aparato a la corriente, asegurarse de que:

- La válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características).
- La instalación de la corriente esté provista de una eficaz puesta a tierra.
- La toma de corriente o interruptor omnipolar, con 3 mm de apertura mínima de contactos, sea fácilmente accesible una vez instalado el aparato.

El aparato se suministra sin enchufe: se tendrá que montar un enchufe conforme a las normas, adecuado para soportar la carga.
El cable de la corriente se tendrá que posicionar de tal manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C la del ambiente.

**__Atención__**: controlar que la conexión de masa a tierra sea correcta (cable amarillo-verde). La masa a tierra es obligatoria .
Los aparatos están preparados para funcionar con una corriente monofásica de 220/230 VAC.
La instalación se tendrá que efectuar según las normas en vigor. En caso contrario la Empresa constructora no se asume responsabilidades.

Al final de las presentes instrucciones se incluye el esquema eléctrico del aparto.



## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de raccorder l'appareil à l'installation électrique s'assurer:

- Que la puissance du compteur et que le coupe-circuit sont proportionnés à celui de l'appareil (cfr. la plaquette technique).
- Que l'installation soit munie d'une mise à la terre correcte et efficace.
- Que la prise ou l'interrupteur omnipolaire employé avec une ouverture minimum de contact de 3 mm, peuvent être facilement accessibles une fois l'appareil installé.

L'appareil est fourni sans fiche, il faudra donc monter une fiche normalisée supportant la puissance de l'appareil.
La cordon d'alimentation devra être posé de façon à ce que, en aucun point, il puisse atteindre une température de 50°C supérieure à celle de l'ambiance.

**Attention:** contrôler si la connexion du conducteur de terre est correcte (identification du fil vert/jaune). La mise à terre est obligatoire.
Les appareils sont prédisposés pour le fonctionnement en courant monophase à 220/230 VAC.
L'installation devra être realisée selon les normes en vigueur. En cas contraire, le Fabricant décline toute responsabilité.

A la fin de cette notice vous troverez le schéma électrique pour votre appareil.



## ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance to the electric network, follow the instructions below:

- The fuse and electric feeding installation of your home must support the load of the appliance (see registration plate).
- The power supply system must have an efficient earth plate.
- The outlet or multiple-switch, with a minimum 3 mm contact opening, has to be easily reached once the appliance has been installed.

The appliance is supplied without outlet: you need a normal one proper for the electric load.
The power supply cable should not reach a 50°C temperature above the one of the surrounding.

**Important:** make sure that the earth connection (yellow/green wire) is correct. The earth installation is compulsory. Generally our appliances are supplied with a 240 VAC single phase current. The installation must be carried out according to the standards in force. The Manufacturer declines any liability in case the standards are not observed.

The cooker wiring diagram is given at the end of these instructions.



## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät ans Netz anschließen, vergewissern Sie sich, dass:

- Das Sicherheitsventil und die bestehende Anlage die Last des Gerätes übernehmen können (siehe Typenschild).
- Die Versorgungsanlage mit einer wirkungsvollen Erdung ausgestattet ist.
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm ausgestattet und nach durchgeführter Installation des Gerätes leicht erreichbar ist.

Das Gerät wird ohne Anschlußkabel geliefert: daher muss man einen genormten und der Last entsprechenden Stecker anwenden.
Das Anschlusskabel soll so positioniert werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die um 50 °C höher als die Raumtemperatur ist.

**Achtung:** sich vergewissern, dass die Erdleitung korrekt ist (gelb-grünes Kabel). Die Geräte müssen unbedingt geerdet werden.
Die Geräte sind für den Betrieb mit 220/230 VAC einphasiger Spannung vorgesehen.
Die Installation muss gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt bei Nichteinhaltung jegliche Verantwortung ab.

Am Ende der Gebrauchsanleitungen finden Sie den elektrischen Schaltplan des Küchengerätes.

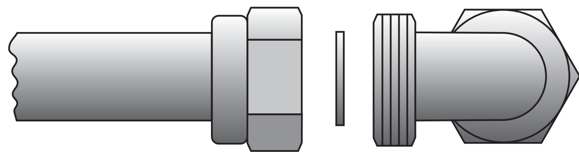


Fig. A

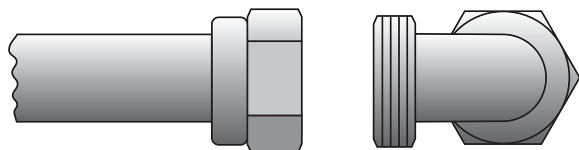


Fig. B

IT

## ALLACCIAMENTO DEL GAS

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete del gas tramite un tubo metallico rigido o flessibile conformemente alle norme in vigore. Il collegamento deve essere effettuato tra il raccordo della rampa del gas ISO R 7 e il tubo nel seguente modo:
- con tenuta sul filetto e aggiunta di mastice adatto, fig.B oppure
- interporre una guarnizione di tenuta metallica (alluminio, rame, gomma approvata per l'uso), fig. A.

**Attenzione**: dopo aver eseguito il collegamento controllare se vi siano fughe di gas usando acqua saponata o altri liquidi.

**IN NESSUN CASO USARE LA FIAMMA PER VERIFICARE LE FUGHE DI GAS**

ES

## CONEXIÓN DEL GAS

El aparato se tiene que conectar a la red del gas a través de un tubo metálico rigido o flexible conforme a las normas en vigor. La conexión se tiene que efectuar entre el acoplamiento de la rampa de gas ISO R 7 y el tubo, de la manera siguiente:
- con junta estanca en el fileto añadiendo una masilla adecuada (fig. B)

**Atención**: una vez terminada la operación controlar que no haya pérdidas de gas. Las pérdidas se localizan usando agua jabonosa o líquidos equivalentes.

**NO UTILIZAR NUNCA LLAMAS PARA CONTROLAR LAS FUGAS DE GAS**

FR CH BE LU

## RACCORDEMENT DU GAZ

L'appareil doit être raccordé au réseau du gaz par un tuyau souple métallique en conformité aux normes en vigueur. La connexion doit avoir lieu entre le raccordement de la rampe du gaz ISO R228 et le tuyau comme suit:
- en interposant un joint à étanchéité métallique (aluminium, cuivre, caoutchouc approuvé). A titre indicatif voir fig.A.

**Attention**: après le raccordement, il faut vérifier s'il y a des fuites de gaz. Il faut chercher les fuites en employant de l'eau savonnée ou d'autres liquides.

**IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ**

GB IE

## GAS CONNECTION

The appliance must be connected with the gas pipeline by means of a metal, stiffed or flexible pipe, complying with the rules in force. The connection must be made between the gas coupling of the connector ISO R 7 and the pipe in the following way:
- with seal on the thread and adding a suitable adhesive (fig. B)

**Warning**: check if there is any gas leakage once the installation has been carried out. Soapy water or other liquids must be used to check if there are any leakages.

**DO NOT USE FLAMES TO CHECK ANY GAS LEAKAGES**

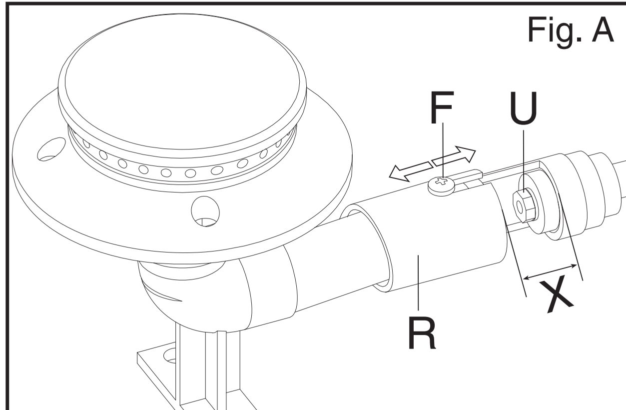
DE CH AT BE

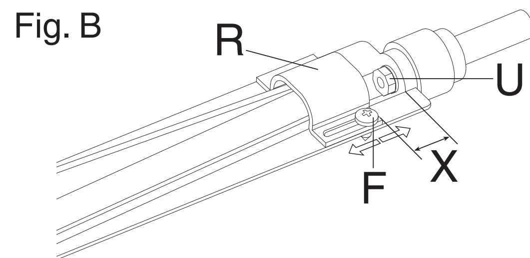
## GASANSCHLUSS

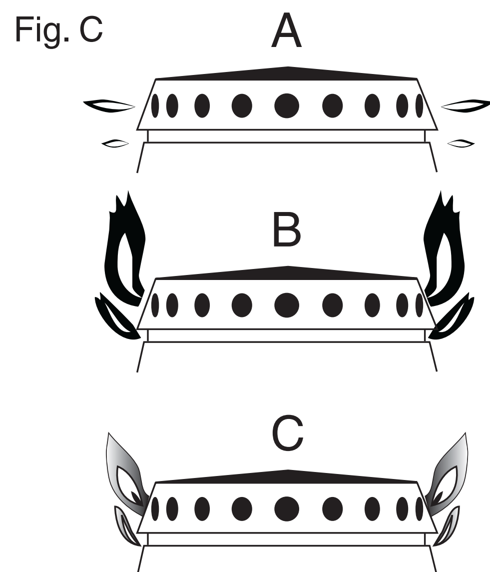
Der Gasanschlusstutzen des Gerätes entspricht den Vorschriften DIN 2999, hat einen Durchmesser von R 1/2 und befindet sich an der Rückwand des Gerätes. der Anschluss muss gemäß dieser Anleitung und den technischen Regeln für Gasinstallationen (DVGW+TRGI) bzw. den technischen Regeln für Flüssiggas (TRF), durchgeführt werden, wobei ausserdem auch die örtlichen Vorschriften beachtet werden müssen (Abb. B).

**Hinweis**: nachdem der Gasanschluss durchgeführt worden ist, soll man das Gerät auf undichte Stellen überprüfen. Diese sollten durch Bepinseln mit Seifenwasser oder ähnlichen Flüssigkeiten erforscht werden.

**KEINE OFFENE FLAMME ZUR SUCHE VON EVENTUELLEN UNDICHTEN STELLEN VERWENDEN**




IT

## ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

L'apparecchio viene fornito per essere alimentato da un tipo di gas; qualora fosse necessario variarlo, bisogna sostituire gli iniettori dei bruciatori, regolare la portata d'aria e il minimo. Prima di procedere a tali operazioni bisogna staccare la corrente elettrica dell'apparecchio per evitare contatti accidentali.

## SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI E REGOLAZIONE DELL'ARIA

A1) **Bruciatori del piano di cottura** (fig. A, B)

1. Togliere la griglia, i cappelli e i bruciatori del piano di lavoro
2. Sollevare il piano di lavoro.
3. Svitare la vite "F" e togliere il tubo "R".
4. Svitare gli iniettori (U) e sostituirli con quelli adatti al gas in uso e forniti con l'apparecchio. Consultare la tabella 2.
5. La regolazione dell'aria va effettuata con il tubo "R" in base ai valori "X" riportati nella tabella 2, apertura d'aria primaria. A regolazione effettuata bloccare il tubo "R" con la vite "F".

A2) **Regolazione dell'aria**

La regolazione della portata d'aria va eseguita con il bruciatore acceso e la fiamma al massimo.

Esempio (fig. C):

A) Fiamma con troppa aria: piccola e tesa. Far avanzare l'anello R.
B) Fiamma con poca aria: irregolare con apici gialli. Far retrocedere l'anello R.
C) Fiamma corretta: colore azzurro.

ES

## ADAPTACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

Los aparatos son suministrados para ser alimentado con un tipo de gas, en el caso sea necesario variarlo es necesario substituir los inyectores de los quemadores, regular la cantidad de aire y el mínimo. Antes de proceder a tales operaciones es necesario desconectar la corriente eléctrica del aparato para evitar contactos accidentales.

## SUBSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES Y REGULACIÓN DEL AIRE

A1) **Quemadores del tablero de cocción** (fig. A, B)

1. Quitar la rejilla, las caperuzas y los quemadores del tablero de trabajo.
2. Levantar el tablero de trabajo.
3. Destornillar el tornillo "F" y quitqr el tubo "R" (fig.A, B).
4. Destornillar los inyectores (U) y substituirlos con los aptos para el gas usado e incluidos con el aparato. Consultar la tabla 2.
5. La regulación del aire se efectúa con el tubo "R" en base a los valores "X" colocados en la tabla 2 apertura de aire primario. Una vez efectuado el registro del aire bloquear el tubo "R" con el tornillo "F".

A2) **Regulacion del aire**

Se realiza con el quemador encendido y la llama al máximo.

Ejemplos (fig. C):

A) Llama con exceso de aire; pequeña y fina. Hacer avanzar el manguito R.
B) Llama con excasez de aire: irregular con puntas amarillas. Hacer retroceder el manguito R.
C) Llama normal: su color es azul.

FR CH BE LU

## ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Pour alimenter l'appareil avec un type de gaz différent de celui pour lequel il a été livrée, il faut remplacer les injecteurs de tous les brûleurs, régler l'arrivée d'air et les ralentis. Avant de procéder à ces opérations, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil de façon à éviter tout contact accidentel.

## ECHANGE DES INJECTEURS ET RÉGLAGE DE L'AIR AUX BRÛLEURS

A1) **Brûleurs de la table** (fig. A, B)

1. Enlever les grilles, les chapeaux et les brûleurs du plan de travail.
2. Soulever le plan de travail.
3. Dévisser la vis "F" et retirer le tube "R".
4. Dévisser les injecteurs (U) et les remplacer par ceux qui correspondent au gaz utilisé et qui sont livrés avec l'appareil. Consulter le tableau 2.
5. Le réglage du brûleur devra être effectué avec le tube "R" selon les valeurs "X" qui figurent dans le tableau 2 «ouverture d'air primaire».
Le réglage effectué, bloquer le tube "R" avec la vis "F".

A2) **Réglage du debit d'air**

Exécuter l'opération avec le brûleur allumé et la flamme au maximum.

Exemples (fig. C):

A) Flamme avec excès d'air; petite et tendue. Faire avancer la bague R.
B) Flamme avec défaut d'air: irrégulière, pointes jaunes. Reculer la bague R.
C) Flamme correcte: la couleur est bleu ciel.

GB IE

## ADAPTING FOR DIFFERENT TYPES OF GAS

The appliance is supplied for use with a certain type of gas; if this has to be varied, you must change the burner injectors, adjust the air flow rate and the minimum gas flow. Before carrying out these operations you must disconnect the electric power supply of the cooker to avoid accidental contacts.

## CHANGING THE INJECTORS AND ADJUSTING THE AIR

A1) **Burners on the hob** (fig. A, B)

1. Remove the grill, the caps and the burners from the worktop.
2. Lift the worktop.
3. Unscrew the screw "F" and remove the pipe "R".
4. Unscrew the injectors (U) and replace them with those suitable for the gas used, supplied with the cooker. See table 2.
5. The air is adjusted by means of the pipe "R" according to the values "X" given in table 2 for the primary air opening. Once regulation has been completed, secure the pipe "R" with the screw "F".

A2) **Air adjustment**

The air adjustment must be carried out with the burner ignited and the flame to the maximum.

Examples (fig. C):

A) Flame with excess of air; it is small and thin. Move sleeve R forward.
B) Flame with lack of air; it is irregular with yellow streaks. Move sleeve R backward.
C) Normal flame: its colour is light blue.

DE CH AT BE

## ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN

Das Gerät ist für die Versorgung mit einem bestimmten Gastyp vorgesehen. Sollte ein anderes Gas verwendet werden, müssen die Düsen der Brenner ausgewechselt werden, die Luftförderung und die Flamme eingestellt werden. Vor jedem Eingriff die Stromzuführung unterbrechen, um versehentliche Kontakte zu vermeiden.

## DÜSEN AUSWECHSELN UND LUFTFÖRDERUNG EINSTELLEN

A1) **Brenner des Kochfeldes** (Abb. A, B)

1. Das Gitter, die Deckel und die Brenner vom Arbeitsfeld wegnehmen.
2. Das Arbeitsfeld anheben.
3. Die Schraube "F" lösen und den Schlauch "R" entfernen.
4. Die Düsen (U) abschrauben und mit den für das verwendete Gas geeigneten und mitgelieferten Düsen auswechseln. S. Tabelle 2.
5. Die Luftförderung wird an Hand der in der Tabelle 2 angeführten Werte "X" - Öffnung der Primärluft - mit dem Schlauch "R" geregelt.

A2) **Lufteinstellung**

Folgende Einstellung muss bei angezündetem Brenner und größter Flamme ausgeführt werden.

Beispiele (Abb. C):

A) Flamme mit zu viel Luft: klein und dünn. Manschette R nach vorne schieben.
B) Flamme mit geringem Luftzusatz: unregelmäßig mit gelben Spitzen. Manschette R nach hinten schieben.
C) Normale Flamme: die Flamme ist hellblau.

Fig. E

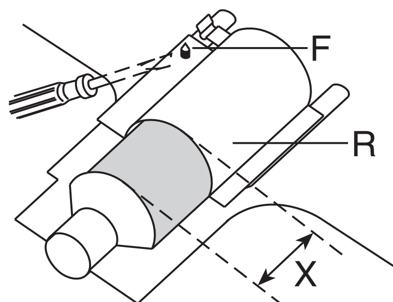
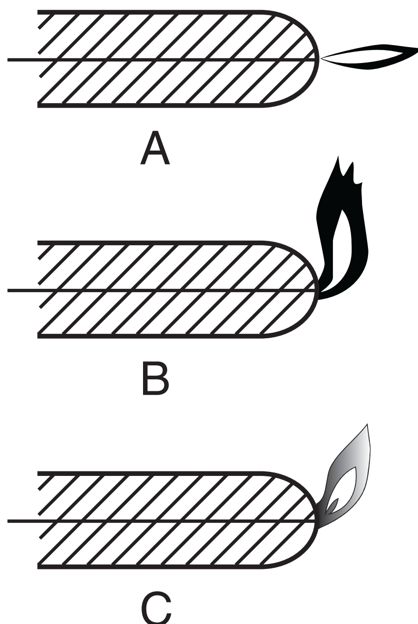



Fig. F




IT

## SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI E REGOLAZIONE DELL'ARIA

B1) **Bruciatore del forno** (fig. E)
1. Rimuovere il fondo del forno.
2. Spostare il bruciatore togliendo le viti che lo fissano.
3. Svitare l'iniettore e sostituirlo con quelli adatti al gas in uso e forniti con l'apparecchio. Vedere la tabella 2.
4. Svitare la vite "F".
5. La regolazione dell'aria del bruciatore deve essere effettuata con il tubo "R" in base ai valori "X" riportati nella tabella 2 «apertura d'aria primaria».
6. A regolazione effettuata bloccare il tubo "R" con la vite "F".

B2) **Regolazione dell'aria**

La regolazione della portata d'aria va eseguita con il bruciatore acceso e la fiamma al massimo.

Esempio (fig. F):
- A) Fiamma con troppa aria: piccola e tesa. Far avanzare l'anello R.
- B) Fiamma con poca aria: irregolare con apici gialli. Far retrocedere l'anello R.
- C) Fiamma corretta: colore azzurro.

ES

## SUBSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES Y REGULACIÓN DEL AIRE

B1) **Quemadores del horno** (fig. E)
1. Quitar la placa inferior del horno.
2. Desplace el quemador quitando los tornillos que lo sujetan.
3. Destornillar el inyector y substituirlo con el adapto al gas usado. Ver la tabla 2.
4. Destornillar el tornillo "F".
5. La regulación del aire del quemador deberá ser efectuada con el tubo "R" en base a los valores "X" puestos en la tabla 2 «apertura de aire primario».
6. A regulación efectuada bloquear el tubo "R" con el tornillo "F".

B2) **Regulacion del aire**

Se realiza con el quemador encendido y la llama al máximo.

Ejemplos (fig. F):
- A) Llama con exceso de aire; pequeña y fina. Hacer avanzar el manguito R.
- B) Llama con excasez de aire: irregular con puntas amarillas. Hacer retroceder el manguito R.
- C) Llama normal: su color es azul.

FR CH BE LU

## ECHANGE DES INJECTEURS ET RÉGLAGE DE L'AIR AUX BRÛLEURS

B1) **Brûleur du four** (fig. E)
1. Enlever le plateau inférieur du four.
2. Déplacer le brûleur en enlevant les vis qui le fixent.
3. Dévisser l'injecteur et le remplacer par celui qui correspond au gaz utilisé. Consulter le tableau n° 2.
4. Dévisser la vis "F".
5. Le réglage d'air du brûleur devra être effectué avec le tube "R" selon les valeurs "X" qui figurent dans le tableau 2 «ouverture d'air primaire».
6. Le réglage effectué, bloquer le tube "R" avec la vis "F".

B2) **Reglage du debit d'air**

Exécuter l'opération avec le brûleur allumé et la flamme au maximum.

Exemples (fig. F):
A) Flamme avec excès d'air; petite et tendue. Faire avancer la bague R.
B) Flamme avec défaut d'air: irrégulière, pointes jaunes. Reculer la bague R.
C) Flamme correcte: la couleur est bleu ciel.

GB IE

## CHANGING THE INJECTORS AND ADJUSTING THE AIR

B1) **Burner in the oven** (fig. E)
1. Remove the bottom shelf of the oven.
2. Remove the fixing screws to move the burner.
3. Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas used. See table 2.
4. Unscrew the screw "F".
5. The burner air must be adjusted by means of the pipe "R" according to the values "X" given in table 2 for the «primary air opening».
6. Once regulation has been completed, secure the pipe "R" with the screw "F".

B2) **Air adjustment**

The air adjustment must be carried out with the burner ignited and the flame to the maximum.

Examples (fig. F):
A) Flame with excess of air; it is small and thin. Move sleeve R forward.
B) Flame with lack of air; it is irregular with yellow streaks. Move sleeve R backward.
C) Normal flame: its colour is light blue.

DE CH AT BE

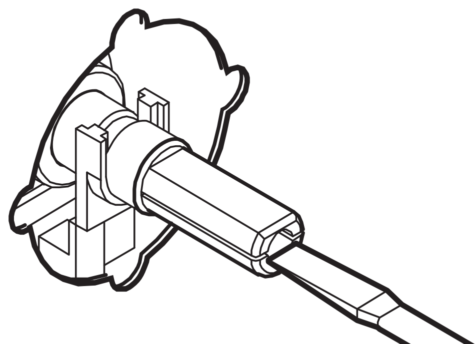
## DÜSEN AUSWECHSELN UND LUFTFÖRDERUNG EINSTELLEN

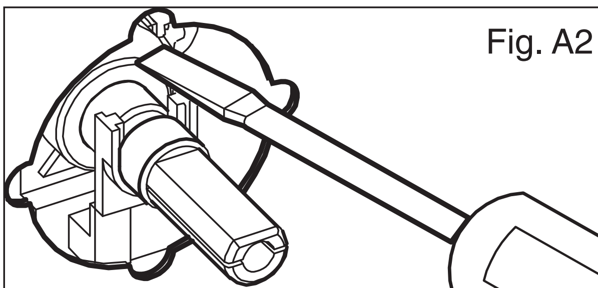
B1) **Brenner des Backofens** (Abb. E)
1. Die untere Ofenplatte herausnehmen.
2. Den Brenner verschieben, indem die Schrauben, die ihn befestigen, entfernt werden.
3. Die Düse abschrauben und mit der für das verwendete Gas geeigneten Düse auswechseln. S. Tabelle 2.
4. Die Schraube "F" lösen.
5. Die Luftförderung wird an Hand der in der Tabelle 2 angeführten Werte "X" «Öffnung der Primärluft» mit dem Schlauch "R" geregelt.
6. Nach der Einstellung den Schlauch "R" mit der Schraube "F" blockieren.

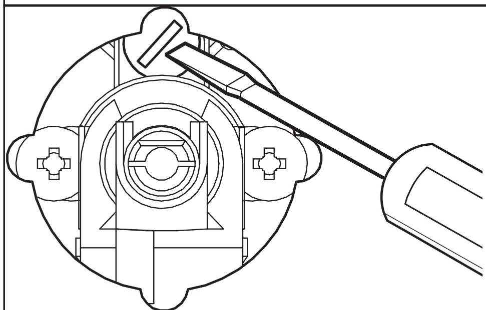
B2) **Lufteinstellung**

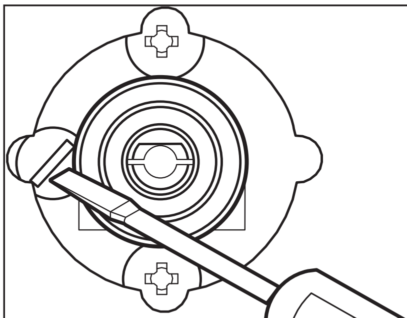
Folgende Einstellung muss bei angezündetem Brenner und größter Flamme ausgeführt werden.

Beispiele (Abb. F):
A) Flamme mit zu viel Luft: klein und dünn. Manschette R nach vorne schieben.
B) Flamme mit geringem Luftzusatz: unregelmäßig mit gelben Spitzen. Manschette R nach hinten schieben.
C) Normale Flamme: die Flamme ist hellblau.


Fig. A1


Fig. A2


Fig. A2


Fig. B

IT

## REGOLAZIONE DEL MINIMO

Quando si installa l'apparecchio, bisogna verificare che il minimo dei bruciatori del piano di cottura e del forno sia regolato correttamente. Se si cambia il tipo di gas la regolazione del minimo è indispensabile. La regolazione si effettua nel modo seguente.

A) **Bruciatori del piano di cottura**
1. Accendere un bruciatore per volta e mettere la fiamma al massimo.
2. Togliere la manopola del rubinetto del gas corrispondente, introdurre un cacciavite o nella parte finale del rubinetto o nella vite (fig. A1, A2).
3. Mettere il rubinetto nella posizione di minimo.
4. Svitare girando verso sinistra per aumentare la fiamma o avvitare verso destro per diminuirla.
5. Se si usa un gas liquido (Butano - Propano), la vite di regolazione deve essere completamente avvitata.

B) **Bruciatore del forno**
1. Togliere il fondo del forno.
2. Accendere il bruciatore e lasciarlo al massimo per circa 10 minuti con la porta del forno chiusa.
3. Girare la manopola sul minimo e, sempre con la porta chiusa, controllare se le fiamme si sono abbassate rimanendo però stabili (circa 3-4 mm).
4. Togliete la manopola del termostato. Con un cacciavite ruotare la vite (fig. B) verso sinistra per aumentare il minimo, verso destra per diminuirlo. La fiamma deve risultare stabile e omogenea.
5. Se le fiamme non sono ben regolate sul minimo, bisogna ripetere il punto precedente.
6. Se si usa un gas liquido (Butano - Propano), la vite di regolazione deve essere completamente avvitata.

ES

## REGULACIÓN DEL MÍNIMO

Cuando se instala el aparato es necesario verificar que el mínimo de los quemadores sea de la placa de cocción que del horno sea regulado correctamente. Si se cambia el tipo de gas la regulación del mínimo es indispensable. La regulación se efectúa en la manera siguiente.

A) **Quemadores de la placa de cocción**
1. Encender un quemadore a la vez y llevar la llama al máximo.
2. Quitar la perilla del grifo del gas correspondiente, introducir un destornillador o en la parte final del grifo o en el tornillo (fig. A1, A2).
3. Poner el grifo en la posición de mínimo.
4. Destornillar girando hacia la izquierda para aumentar la llama o atornillar hacia la derecha para disminuirla.
5. Si se usa un gas líquido (Butano - Propano) el tornillo de regulación deberá atornilarse completamente.

B) **Quemador del horno**
1. Quitar el fondo del horno
2. Encender el quemador y dejarlo al máximo por aprox. 10 minutos con la puerta del horno cerrada.
3. Girar la perilla hacia mínimo y, siempre con la puerta cerrada, controlar si las llamas han bajado quedando de todas formas estable (aprox. 3-4 mm). Si las llamas no han sido reguladas bien en mínimo es necesario.
4. Quitar el mando del termostato. Introducir un destornillador en la ranura del tornillo (fig. B): girar hacia la izquierda para aumentar, hacia la derecha para disminuir. La llama tiene que resultar estable y homogénea.
5. Repetir el precedente punto.
6. Si se emplea un gas líquido (Butano - Propano) el tornillo de regulación deberá atornillase completamente.




## RÉGLAGE DES RALENTIS

Au moment de l'installation il faut vérifier que les ralentis de tous les brûleurs de la table soient bien réglés.
Le réglage des ralentis est absolument nécessaire si l'on change de type de gaz. Pour effectuer le réglage, procéder de la façon suivante.

A) **Brûleurs de la table**
1. Allumer à la position maximum un brûleur à la fois.
2. Retirer la manette du robinet correspondant, introduire un tournevis soit dans la queue du robinet ou dans la vis (fig. A1, A2).
3. Placer le robinet à la position «ralenti».
4. Dévisser en tournant vers la gauche pour augmenter la flamme ou visser, en tournant vers la droite, pour la réduire.
5. En cas de gaz liquides (Butane-Propane), il faut visser à fond la vis de réglage.

B) **Brûleur du four**
1. Enlever la sole du four.
2. Allumer le brûleur du four et le laisser dans la position maximum pendant environ 10 minutes, la porte du four fermée.
3. Tourner la manette sur la position ralenti et, toujours en gardant la porte fermée, vérifier que les flammes soient plus basses, mais encore suffisamment stables (env. 3-4 mm).
4. Enlever le bouton du thermostat. Ensuite à l'aide d'un tournevis (fig. B), tourner à gauche pour augmenter le minimum et à droite pour le diminuer. La flamme doit être stable et homogène.
5. Si les flammes ne sont pas bien réglées à la position du ralenti, il faut opérer comme au point au-dessus.
6. En cas de gaz liquides (Butane-Propane) il faut visser à fond la vis de réglage.




## ADJUSTING THE MINIMUM GAS FLOW

When installing the cooker you must check that the minimum gas flow of the burners on the hob and in the oven is correctly regulated.
If the type of gas is changed it is indispensable to adjust the minimum flow. The regulating procedure is as follows.

A) **Burners on the hob**
1. Light one burner at a time and turn the flame up to maximum.
2. Remove the knob of the corresponding gas tap and insert a screwdriver in the end part of the tap or in the screw (fig. A1, A2).
3. Turn the tap to minimum position.
4. Unscrew, turning to the left, to increase the flame, or screw to the right to decrease it.
5. If a liquid gas is used (Butane - Propane), the regulating screw must be fully screwed in.

B) **Burner in the oven**
1. Remove the bottom shelf of the oven.
2. Light the burner and leave it at maximum for about 10 minutes with the oven door closed.
3. Turn the knob to minimum and, still with the door closed, check whether the flames have lowered but are still burning steadily (about 3-4 mm).
4. Remove the knob of the thermostat. Insert a screwdriver on the proper screw (fig. B): turn anticlockwise to increase the minimum, clockwise to decrease it. The flame must be steady and homogeneous.
5. If the flames are not well adjusted at minimum level, repeat the procedure described above.
6. If a liquid gas is used (Butane - Propane), the regulating screw must be fully screwed in.




## FLAMME EINSTELLEN

Bei der Installation des Küchengerätes darauf achten, dass die Flamme der Brenner des Kochfeldes und des Backofens richtig eingestellt sind.
Wenn ein anderes Gas verwendet wird, muss die Flamme unbedingt eingestellt werden. Wie folgt vorgehen.

A) **Brenner des Kochfeldes**
1. Die Brenner einzeln anmachen und die Flamme auf max. stellen.
2. Den Drehgriff des entsprechenden Gashahns abnehmen und einen Schraubenzieher in das Endstück des Gashahns oder in die Schraube einstecken (fig. A1, A2).
3. Den Gashahn auf Min. stellen.
4. Nach links abschrauben, um die Flamme zu erhöhen, nach rechts festschrauben, um sie zu reduzieren.
5. Wird Flüssiggas (Butan, Propan) verwendet, muss die Einstellschraube vollständig festgeschraubt sein.

B) **Brenner des Backofens**
1. Die untere Ofenplatte herausnehmen.
2. Den Brenner anmachen und ihn etwa 10 Minuten lang bei geschlossenem Ofenfenster auf Max. laufen lassen.
3. Den Drehgriff auf min. stellen und bei geschlossenem Ofenfenster prüfen, ob die Flammen niedriger und konstant geworden sind (etwa 3-4 mm hoch).
4. Thermostatknebel entfernen. Einen Schraubenzieher in die vorgesehene Schraube einführen (fig. B): nach links drehen, um den Kleinstwert zu erhöhen und nach rechts um ihn zu vermindern. Die Flamme soll danach stabil und regelmäßig aussehen.
5. Sind die Flammen nicht richtig eingestellt, den zuvor beschriebenen Vorgang wiederholen.
6. Wird Flüssiggas (Butan, Propan) verwendet, muss die Einstellschraube vollständig festgeschraubt sein.

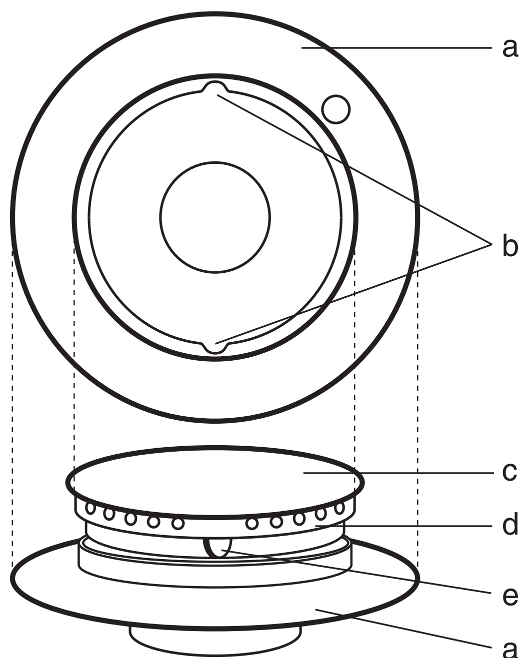


Fig. 1

IT

## ISTRUZIONI PER L'USO

**ATTENZIONE**: tenete lontani i bambini durante il funzionamento, perché il forno diventa molto caldo, soprattutto la porta. Le norme di sicurezza non possono sempre coprire qualsiasi tipo di incidente. Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.

Qualora doveste allacciare altri apparecchi elettrici a prese collocate vicino all'apparecchio, fate attenzione che i cavi di allacciamento non rimangano incastrati nella porta del forno in funzione.

**NOTE GENERALI**: per mantenere efficiente e sicuro l'apparecchio, la manutenzione deve essere affidata a tecnici specializzati o al personale del servizio assistenza in garanzia. Pulite il forno dopo ogni utilizzo. Lo sporco si pulisce facilmente evitando che bruci alle alte temperature.

Scegliete in base alla quantità di cibo da cucinare dei recipienti resistenti al calore. Non sono consigliate le stoviglie in acciaio inox, poichè riflettono il calore. Scegliete l'altezza della guida in base alle vivande da cucinare e le ricette da eseguire.

**PRIMA MESSA IN FUNZIONE**: togliete tutte le parti estraibili dal forno, lavatele con del detersivo, quindi rimontatele.

Accendete il forno per circa 60 minuti portando il termostato a 230°C. L'odore sgradevole che ne deriva è inevitabile. Quando il forno si sarà raffreddato, pulitelo seguendo le istruzioni del paragrafo «Pulizia e cura».

**IMPORTANTE**: è molto importante posizionare correttamente lo spartifiamma in ottone (d, fig. 1). A tal fine, far coincidere il dente (e, fig. 1) dello spartifiamma con l'incavo (b, fig. 1) della tazzina in alluminio (a, fig. 1). Per avere i coprispartifiamma (c) sempre come nuovi, si consiglia di toglierli prima di accendere la fiamma.

**ATTENZIONE**: queste informazioni si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).

Di seguito vengono descritte, uno dopo l'altra, varie funzioni dell'apparecchio. Non tutte riguardano l'apparecchio acquistato. Leggere quelle che interessano o che sono importanti per il corretto uso dell'apparecchio.

ES

## INSTRUCCIONES DE USO

**ATENCION**: Mantener lejos a los niños durante el funcionamiento porque el horno se calienta mucho, sobre todo la puerta. Las normas de seguridad no pueden cubrir siempre todo tipo de accidentes.

No utilizar el aparato como calefacción.

Si se tuviera que conectar otros aparatos eléctricos con tomas colocadas cerca del aparato, prestar atención que los cables de conexión no queden atrapados en la puerta del horno cuando está encendido.

**NOTAS GENERALES**: para mantener la eficiencia y seguridad del aparato, se debe mandar realizar el mantenimiento a técnicos especializados o a personal de servicio de asistencia en garantía. Limpiar el horno después de haberlo utilizado. La suciedad se limpia fácilmente evitando que se queme a altas temperaturas.

Elegir recipientes resistentes al calor de acuerdo con la cantidad de alimentos que se vayan a cocinar. No se aconseja los recipientes de acero inoxidable ya que reflectan el calor. Elegir la altura de la guía de acuerdo con los alimentos que se vayan a cocinar y las recetas a realizar.

**PRIMERA PUESTA EN MARCHA**: quitar todas las partes extraibles del horno, lavarlas con detergente y volverlas a montar. Encender el horno durante unos 60 minutos llevando el termostato a 230°C. El olor desagradable que se produce es inevitable. Cuando el horno se haya enfriado, limpiarlo siguiendo las instrucciones del párrafo «Limpieza y cuidados».

**IMPORTANTE**: es de suma importancia colocar correctamente el repartellamas de latón (d, fig.1). Para ello es necesario que el diente (e, fig.1) del repartellamas coincida con el hueco (b, fig.1) de la taza de aluminio (a, fig.1). Para tener las tapas de los repartellamas (c) siempre como nuevas, aconsejamos retirarlas antes de encender la llama.

**ATENCION**: ponerle atención a individuar correctamente el modelo que se posee (ver plaquita con las características). A continuación serán descritos varios funcionamientos, uno tras otro. No todos se refieren al aparato adquirido, escoger los que interesan.

FR CH BE LU

## EMPLOI DE L'APPAREIL

**ATTENTION**: eloigner les enfants pendant le fonctionnement car le four est très chaud, surtout la porte. En tout cas les normes de sécurité ne peuvent pas couvrir toute possibilité d'accidents. Il ne faut pas utiliser l'appareil comme source de chaleur.

Au cas où vous brancheriez d'autres appareils électriques aux prises à côté de l'appareil, faire attention que les câbles de branchement ne restent pas encastrés dans la porte du four en marche.

**REMARQUES GENERALES**: l'entretien de l'appareil doit toujours être fait par un technicien spécialisé ou par le personnel du Service Après-Vente de manière à toujours avoir un appareil efficace et sûr. Nettoyer le four après chaque utilisation. La saleté peut être nettoyée aisément, en évitant ainsi qu'elle ne brûle à des températures élevées.

Choisir le récipient de cuisson selon la quantité des mets et la recette. Ces récipients doivent supporter la chaleur. Nous ne conseillons pas pour la cuisson au four les récipients en acier inox, car ils réfléchissent la chaleur.

Il faut choisir la hauteur du guide selon les mets à cuire et les recettes.

**PREMIERE MISE EN MARCHE**: il faut enlever les parties extractibles, les laver en employant du détergent et les remonter. Il faut faire fonctionner le four pendant environ 60 minutes en plaçant le thermostat à 230˚C. Vous sentirez une odeur désagréable. Quand le four est froid, il faudra le nettoyer en suivant les indications du paragraphe «Nettoyage».

**IMPORTANT**: il est très important de positionner correctement le diffuseur de flamme en laiton (d, fig. 1). Pour cela, faire coïncider la dent (e, fig. 1) du diffuseur de flamme avec la fente (b, fig. 1) du godet en aluminium (a, fig. 1). Pour maintenir les couvercles des brûleurs (c) comme neufs, il est conseillé de les enlever avant d'allumer la flamme.

**ATTENTION**: faire attention à bien vérifier votre type d'appareil (voir la plaquette des caractéristiques). Les fonctions sont décrites l'une après l'autre ci-dessous. Pas toutes se réfèrent à votre appareil; choississez celles qui vous intéressent.

GB IE

## USE INSTRUCTIONS

**IMPORTANT**: keep children away from the appliance when it operates. The oven door becomes very hot. Safety rules do not always cover any type of accident. The appliance must not be used for heating purposes. If other electric appliances are connected to outlets placed near the appliance, make sure that the connection cables will not be trapped in the oven door while operating.

**GENERAL NOTES** : for safety reasons and to ensure proper functioning of the appliance, any required maintenance must be undertaken by skilled technicians or after sales service in warranty period. Clean the oven regularly after the use. The dirt can be easily removed, in this way it will not burn at high temperatures.

Choose heat-resisting pans according to the quantity of food you want to cook. Stainless steel containers are not recommended as they reflect heat. Shelf height should be adjusted as necessary according to the food to be cooked and the recipe.

**FIRST SYSTEM STARTUP**: all removable parts of the oven, should be washed with detergent and then reassembled.Start the oven for about 60 minutes and set the thermostat to 230°C. During this initial heating period some unpleasant smell will be experienced, which is unavoidable and quite normal. When the oven has completely cooled down, clean it referring to the paragraph «Cleaning and care».

**IMPORTANT**: correct positioning of the brass flame distributor (d, fig. 1) is very important. For this purpose, ensure that the flame distributor tooth (e, fig. 1) coincides with the notch (b, fig. 1) on the aluminium base (a, fig. 1). To keep the flame distributor covers (c) new, you are advised to remove them before lighting the flame.

**IMPORTANT**: be sure that you have correctly identified the model that you possess (see the data plate).The various operations are described below, one after the other.

Not all concern the cooker you have bought, select the ones that do.

DE CH AT BE

## BETRIEBSANWEISUNGEN

**ACHTUNG**: Kinder müssen während des Betriebs außer Reichweite gehalten werden, da das Gerät, und vor allem die Backofentür, sehr heiß werden. Die vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken nicht immer alle Unfallmöglichkeiten. Dieses Gerät nicht zu Heizzwecken verwenden! Vorsicht bei Anschluß von anderen Elektrogeräten an Steckdosen in der Nähe des Gerätes: Anschlusskabel dürfen nicht unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

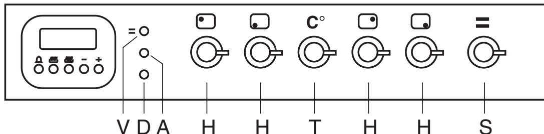
**ALLGEMEINE HINWEISE**: zur Aufrechterhaltung der Sicherheit des Gerätes dürfen Wartungsarbeiten, insbesondere an stromführenden Teilen, nur von Elektro-Fachkräften oder vom Personal des Garantie-Kundendienstes durchgeführt werden. Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch; Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen nicht erst ein. Zum Braten bzw. Backen wählen sie nur feuerfestes Geschirr und die Größe des Gefäßes sollte sich nach der Menge und Größe des zu garenden Gutes richten. Die Anwendung von Edelstahlgeschirr im Backofen ist nicht empfehlenswert, weil es die Hitze reflektiert. Die Einschubhöhe richtet sich nach den einzelnen Speisen und nach der Back-bzw. Bratart.

**Erste Inbetriebnahme**: nehmen sie alle Zubehörteile aus dem Backofen heraus, reinigen Sie sie gründlich mit Spülmittel und schieben Sie sie wieder zurück. Anschließend schalten Sie den geschlossenen, leeren Backofen ca. 60 Minuten lang ein, indem Sie den Temperaturregler auf 230˚C stellen. Der dabei entstehende Geruch ist nicht zu vermeiden. Nach Abkühlung, ist der Garraum gemäß Abschnitt «Reinigung und Pflege» zu reinigen.

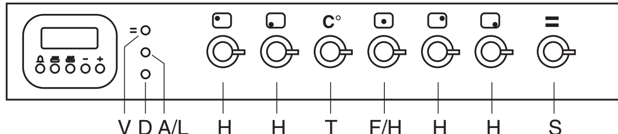
**WICHTIG**: der Flammenverteiler aus Messing (d. Abb.1) muss korrekt positioniert werden. Der Zahn (e, Abb.1) des Flammenverteilers muss daher genau in die Einbuchtung (b, Abb.1) des Aluminiumuntersatzes (a, Abb.1) eingepasst werden. Damit die Abdeckungen der Flammenverteiler (c) immer wie neu aussehen, ist es ratsam, diese abzunehmen, bevor man die Gasflamme anzündet.

**ACHTUNG**: prüfen Sie, welches Modell Sie haben (vgl. Typenschild). Nachstehend finden Sie eine Beschreibung der verschiedenen Funktionen aller Gerätetypen. Wählen Sie die jeweils für Ihr Gerät zutreffende Beschreibung.

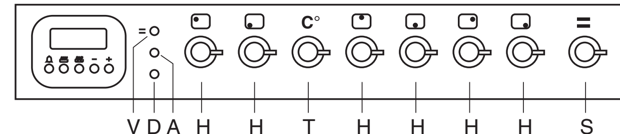
P60…



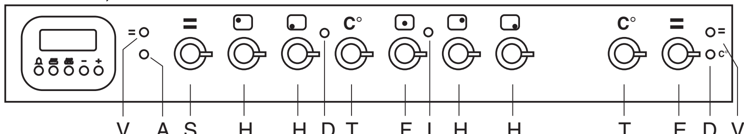

P90…



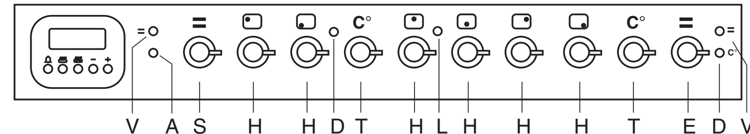

P906…



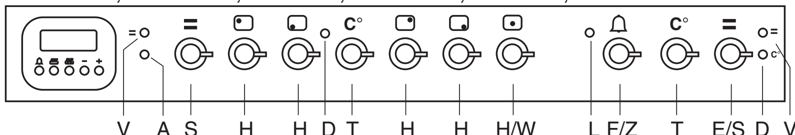

PD90…, PD100…



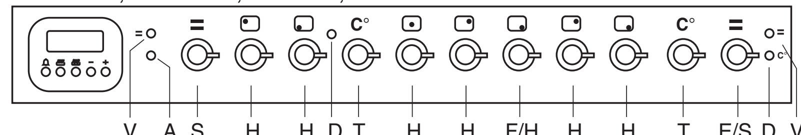

PD1006…



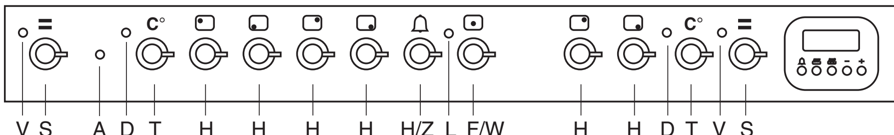

P120B…, PD120B…, P120V…, PD120V…, P120S…, PD120S…




P1207…, PD1207…, P120F…, PD120F…

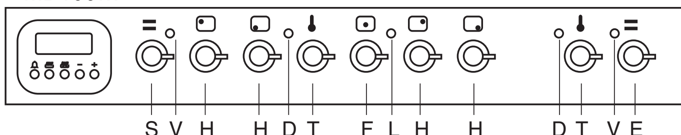



P150…



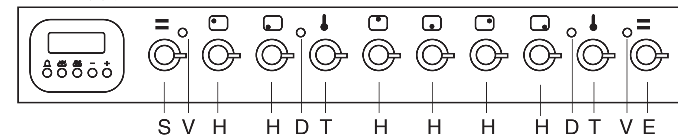

**PROFESSIONAL QUADRA**

MD100…

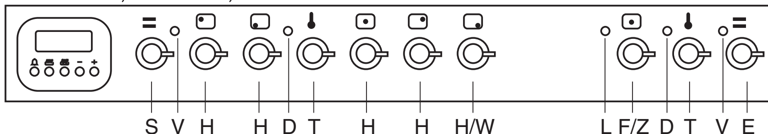



**MAJESTIC**

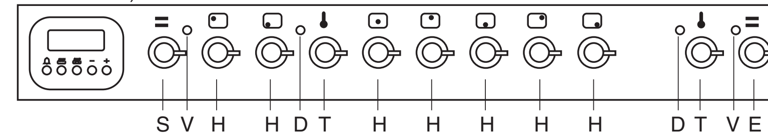
MD1006…



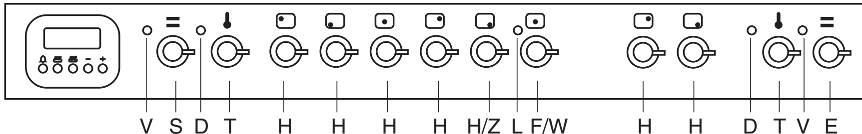

M120B…, M120V…, M120S…




M120F…, M1207…




M150…



M70…

H H D T H H V S

M90…

H H D T F L H H V S

M906…

H H D T H H H H V S

**MAJESTIC**

## DESCRIZIONE COMANDI

A. Pulsante di accensione bruciatori o spia arancione (solo in alcuni modelli)
C. Spia arancione: termostato forno elettrico
D. Spia arancione: termostato (se forno elettrico) o ventilatore tangenziale (se forno a gas)
E. Selettore forno elettrico statico / Selettore forno elettrico multifunzione (PD120)
F. Manopola bruciatore pescera / Manopola regolatore di energia del barbecue / Manopola bruciatore “Fry-Top” / Manopola elemento riscaldante ovale a doppio circuito del piano di cottura (265/170mm - 2400/1600W)
H. Manopola bruciatore del piano di cottura
L. Spia arancione barbecue/vetroceramica (solo in alcuni modelli)
S. Selettore forno elettrico multifunzione o selettore forno a gas
T. Termostato
V. Spia verde selettore del forno elettrico o spia arancione grill del forno a gas
W. Manopola bruciatore “Coup feu”
Z. Contaminuti

## TABLERO DE MANDO

A. Botón de encendido quemadores o luz naranja (sólo en algunos modelos)
C. Luz naranja: termostato horno eléctrico
D. Luz naranja: termostato (horno eléctrico) o ventilador tangencial (horno a gas)
E. Selector horno eléctrico estático / Selector horno eléctrico multifunción (PD120)
F. Manilla quemador para besuguera / Manilla regulador de energía barbacoa / Manilla quemador “Fry-Top” / Mando elemento productor de calor ovalado con doble circuito de la placa de cocciòn (265/170mm - 2400/1600W)
H. Manilla quemador de la cocina
L. Luz naranja barbacoa (sólo en algunos modelos)
S. Selector horno eléctrico multifunción o selector horno a gas
T. Termostato
V. Luz verde selector del horno eléctrico o luz naranja grill del horno a gas
W. Manilla quemador “Coup feu”
Z. Cuentaminutos

## TABLEAU DE COMMANDE

A. Bouton d’allumage brûleurs ou voyant orange (seulement sur certains modèles)
C. Voyant orange: thermostat four électrique
D. Voyant orange: thermostat (si le four est électrique) ou ventilateur tangentiel (si le four est à gaz)
E. Sélecteur four électrique statique / Sélecteur four électrique multifonctions (PD120)
F. Bouton brûleur poissonnière / Régulateur d’énergie du barbecue / Bouton brûleur “Fry-Top” / Bouton foyer radiant ovale à double circuit de la plaque de cuisson (265/170mm - 2400/1600W)
H. Bouton brûleur du plan de cuisson
L. Voyant orange barbecue (seulement sur certains modèles)
S. Sélecteur four électrique multifonctions ou sélecteur four à gaz
T. Thermostat
V. Voyant vert sélecteur du four électrique ou voyant orange gril du four à gaz
W. Bouton brûleur “Coup feu”
Z. Minuterie

## CONTROLS DESCRIPTION

A. Burners ignition button or orange light (only in some models)
C. Orange light: electric oven thermostat
D. Orange light: thermostat (if electric oven) or tangential fan (if gas oven)
E. Static electric oven selector / Multifunction electric oven selector (PD120)
F. Fish grill burner knob / Barbecue energy regulator knob / “Fry-Top” burner knob / Hob double circuit oval heating element knob (265/170mm - 2400/1600W)
H. Cooker top burner knob
L. Barbecue orange light (only in some models)
S. Multifunction electric oven selector or gas oven selector
T. Thermostat
V. Green light indicating electric oven selection or orange light for gas oven grill
W. “Coup feu” burner knob
Z. Minute counter

## BESCHREIBUNG

A. Schaltknopf zum Einschalten der Brenner oder orangefarbene Kontroll-Lampe (nur bei einigen Modellen)
C. Orangefarbene Kontroll-Lampe: Thermostat des Elektrobackofens
D. Orangefarbene Kontroll-Lampe: Thermostat ( falls Elektrobackofen) oder Tangentiallüftung ( falls Gasbackofen)
E. Wählschalter statischer Elektrobackofen / Wählschalter für Multifunktions-Elektrobackofen (PD120)
F. Drehschalter für Brenner des Fischgrills / Energie-Regulierer für Barbecuegrill / Drehschalter Brenner “Fry-Top” / Handschalter ovales Heizelement mit Doppelschaltung Kochfeld (265/170mm - 2400/1600W)
H. Drehschalter für Kochfeldbrenner
L. Orangefarbene Kontroll-Lampe für Barbecuegrill (nur bei einigen Modellen)
S. Wählschalter für Multifunktions-Elektrobackofen oder Wählschalter für Gasbackofen
T. Thermostat
V. Grüne Kontroll-Lampe für Wählschalter des Elektrobackofens oder orangefarbene Kontroll-Lampe für Gasbackofengrill
W. Drehschalter Brenner “Coup feu”
Z. Minutenzähler

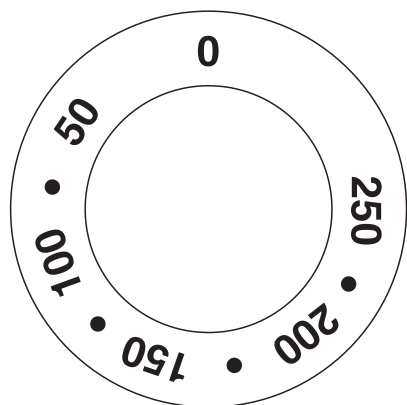
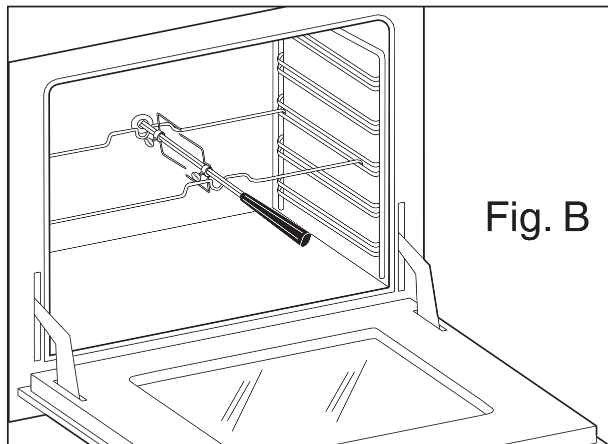
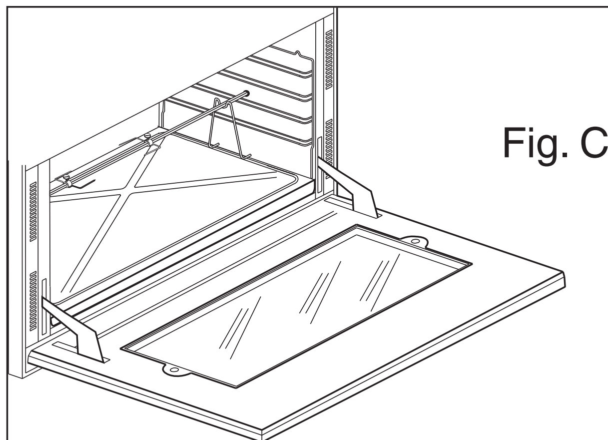


Fig. T


Fig. B


Fig. C

## IT

**Importante**: quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa 1 ora, lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accenslone emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine. Trascorso il tempo indicato, il forno è pronto per effettuare la prima cottura.

### USO DEL TERMOSTATO ELETTRICO (FIG. T)

Il termostato (Fig. T) permette di selezionare la temperatura del forno da 50°C a 250°C ruotandolo in senso orario. La spia del termostato si spegne quando la temperatura desiderata è stata raggiunta. Essa si riaccenderà quando la temperatura interna del forno sarà scesa di 10°C.

### USO DEL GIRARROSTO SPIEDO (FIG. B, C)

Infilare sull'asta le carni da cuocere. Appoggiare l'asta dello spiedo sull'apposito supporto e infilarla nel motorino del girarrosto. Mettere il piatto raccoglitore sul ripiano più basso, accendere il grill, avviare il motorino.

### ACCENSIONE GRILL ELETTRICO (FIG. A)

Per accendere il grill elettrico, ruotare la manopola (A) in senso orario. L'intensità d' irraggiamento della resistenza grill può essere regolata da 1 a 12. Quando effettuate una cottura a grill, il forno a gas non deve essere messo in funzione. E' consigliabile preriscaldare il grill per 5 minuti, prima di introdurre le vivande.

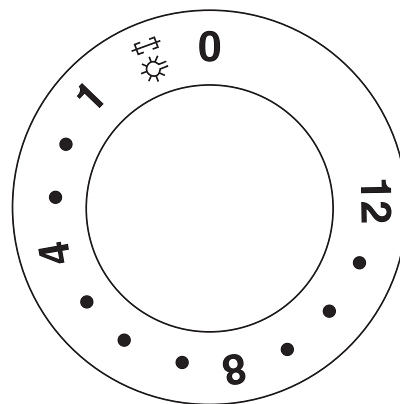


Fig. A

## ES

**Importante**: cuando se usa por primera vez el horno está bien que funcione por 1 hora dejando abiertas las ventanas de la cocina. Cuando encendemos por primera vez el horno, escapan malos olores causaaos por ias yrasas y oiros materiales oleosos empleados en la producción. Después de este tiempo, el horno está listo para su trabajo.

### USO DEL TERMÓSTATO ELÉCTRICO (FIG. T)

El termóstato (Fig. T) ind¡ca la medida de seleccionar la temperatura de 50°C a 250°C moviendo en destrogiro. La espìa se apaga cuando alcanza la temperatura requerida. Ella se prende automaticamente cuando la temperatura interior del horno se baja de 10°C.

### USO DEL ASADOR AUTOMÁTICO (FIG. B, C)

Ensartar en la varilla la carne por cocinar. Apoyar la varilla del asador en el soporte e introducirla en el motor del asador automático. Colocar un plato debajo para recoger el jugo. Encender el grill y poner en marcha el motor.

### ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO (FIG. A)

Para encender el grill eléctrico, girar el botón (A) en el sentido de las agujas del reloj. La intensidad de irradiación de la resistencia del grill puede ser regulada de 1 a 12. Cuando se efectúa una cocción con el grill, el horno de gas no tiene que estar funcionando. Es aconsejable precalentar el grill durante 5 minutos antes de introducir los alimentos.

FR CH BE LU

**Important**: lors de la première utilisation il faut faire fonctionner le four à vide pendant une heure sur 200°C et laisser les fenêtres ouvertes car le four dégagera de mauvaises odeurs. Cette opération permettra d'éliminer les graisses et les huiles résidues.

## EMPLOI DU THERMOSTAT ÉLECTRIQUE (FIG. T)

Le thermostat (Fig. T) permet de sélectionner la température de 50°C à 250°C en tournant le bouton en sens horaire. La lampe témoin s'éteint quand la température choisie a été atteinte. Elle se rallumera quand la température à l'intérieur du four sera descendue de 10°C.

## EMPLOI DU TOURNEBROCHE (FIG. B, C)

Embrocher les aliments sur la broche en ayant soin de bien serrer le deux fourchettes et de bien équilibrer afin d'éviter toute sollicitation au moteur. Poser la broche sur le support. Introduire le tout sur le 2e glissière et introduire le bout de la broche dans l'embraye du moteur. Sélectionner la fonction 5 et s'assurer que le moteur et la résistance fonctionnent. La lampe témoin devrait s'allumer. Placer la lèchefrite sur la glissière la plus basse.

## ALLUMAGE DU GRIL ÉLECTRIQUE (FIG. A)

Pour allumer le gril électrique, tourner le bouton (A) dans le sens des aiguilles d'une montre. L'intensité de rayonnement de la résistance du gril peut être réglée de 1 à 12. En cas de cuisson avec le gril, le four ne doit pas être allumé. Il est conseillé de préchauffer le gril pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

GB IE

**Important**: when you are using the oven for the first time, let it work empty for one hour, leaving possibly the windows of the kitchen open. The oven will emanate bad smells due to production residuals such as greases, oils or resins. After that the oven is ready for the first cooking.

## USE OF THE ELECTRIC THERMOSTAT (FIG. T)

The thermostat (Fig. T) allows to choose the temperature of the oven from 50°C to 250°C, turning the knob clockwise. The pilot lamp will turn off when the selected temperature has been reached. It will turn on again when the internal temperature of the oven is decreased more than 10°C.

## USE OF THE TURNSPIT (FIG. B, C)

Spit the meats to be cooked. Put the spit on the proper base and insert it on the spit motor. Place the collector plate on the lower shelf, ignite the grill, turn on the spit motor.

## LIGHTING THE ELECTRIC GRILL (FIG. A)

To light the electric grill, turn the knob (A) clockwise. The radiating intensity of the grill resistance may be regulated from 1 to 12. When cooking with the grill, the gas oven must not be lit. It is advisable to preheat the grill for 5 minutes before putting in the food.

DE CH AT BE

**Wichtig**: Wenn den Backofen zum ersten Mal benütz, ist es notwendig, dass er ca. eine Stunde lang leer arbeitet; dabei is est besser, die Küchenfenster offen zu lassen. Wenn der Backofen erstmals eingeschaltet wird, entstehen üble Gerünche wegen Herstellungsrückstände von Fetten, Ölen oder Harzen. Ist aber die oben genannte Stunde vergangen, so ist der Backofen für das erstnalige Kochen verfügbar.

## DER TEMPERATURDREHSCHALTER (ELEKTRO-BACKOFEN) (ABB. T)

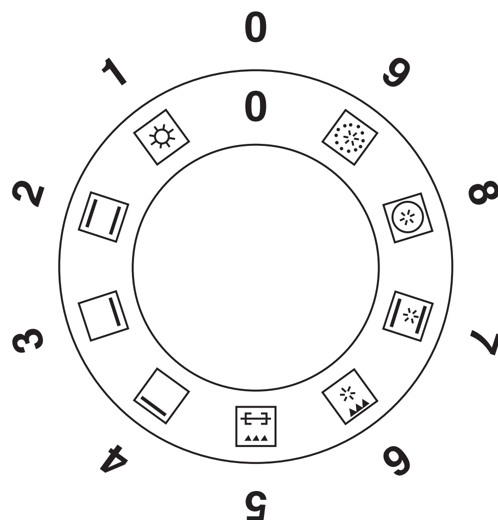
Mit dem Temperaturdrehschalter (Abb. T) können Sie zwischen 50°C bis 250°C jede gewünschte Temperatur wählen, im Uhrzeigersinn drehend. Die Anzeigeleuchte geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht worden ist. Sie erleuchtet wieder, wenn die innere Temperatur des Backofens 10°C abgenommen hat.

## GEBRAUCH DES GRILLROSTSPIESSES (ABB. B, ABB. C)

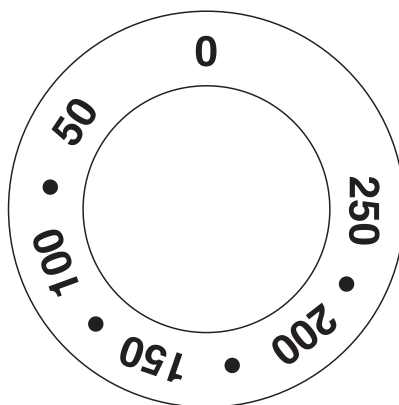
Das Bratgut aufspiessen, den Spiess auf den entsprechenden Halter aufstellen und in den Grillrostmotor stecken. Die Auffangplatte auf der untersten Stellung einschieben, den Grill und den Motor starten.

## EINSCHALTEN DES ELEKTROGRILLS (ABB. A)

Zum Einschalten des Elektrogrills den Drehschalter (A) im Uhrzeigersinn drehen. Die Strahlungsstärke des Grillwiderstandes kann von 1 bis 12 geregelt werden. Wenn der Grill benutzt wird, muss der Backofen ausgeschaltet werden. Der Grill sollte 5 Minuten lang vorgeheizt werden, bevor man die Speisen in die Backröhre schiebt.




Selettore (S)
Selector (S)
Sélecteur/Commutateur (S)
Selector/Switch (S)
Wählschalter (S)



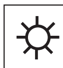

Termostato (T)
Termóstato (T)
Thermostat (T)
Thermostat (T)
Thermostat (T)

# IT

## Come usare il forno multifunzione

Scegliere una delle 9 funzioni di cottura ruotando il selettore (S) e scegliere la temperatura (da 50˚C a 250˚C) con il termostato (T). Se il vostro modello è provvisto di programmatore, predisponetelo per la cottura.

**Luce forno**
Per spegnere o accendere la luce esercitare una leggera pressione sulla manopola del selettore (S). La luce non funziona se il selettore è in posizione (0).



**1 Cottura Pizza** (disponibile solo in alcuni modelli)
Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di pizze, focacce e pane. La fonte principale di calore viene dalla resistenza inferiore che lavora in combinazione con le altre resistenze del forno.



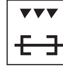
**2 Cottura normale statica**
È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.



**3 Cottura da sotto**
Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.



**4 Cottura da sopra**
Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, braciole di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.



**5 Cottura grill a porta chiusa**
La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia.

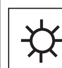
**Uso del grill e girarrosto** (solo in alcuni modelli): appoggiare l'asta dello spiedo sull'apposito supporto e infilarla nel motorino del giarrosto. Ideale per pollo allo spiedo, spiedini ecc.

# ES

## Como usar el horno multifunción

Escojer una de las 9 funciones de cocción rodando el selector (S) y escoger la temperatura deseada (de 50˚C a 250˚C) rodando el termóstato (T). Si vuestro modelo tiene el programador hay que predisponerlo para la cocción.

**Luz del horno**
Para apagar o encender la luz ejercer una presión ligera sobre el botón del selector (S). La luz no funciona si el selector se encuentra en posición (0).



**1 Cocción de Pizza** (sólo en algunos modelos)
Esta función está especialmente indicada para cocer pizzas, hogazas y pan. La principal fuente de calor es producida por la resistencia inferior que trabaja en combinación con las demás resistencias del horno.



**2 Cocción normal**
Es la función clásica de horno eléctrico particularmente adaptada para cocinar: entrecôte de cerdo, salchichas, bacalao, asado de ternera, merengues y bizcochos, frutas al horno, etc.



**3 Cocción inferior**
Se trata de la cocción más indicada para ultimar la cocción de los alimentos, en particular la pasteleria (bizcocho, merengue, pasteles...) y otros.



**4 Cocción superior**
Particularmente apta para dar color a los alimentos. Es la función para: hamburguesas, entrecôte de cerdo, bistec de ternera, lenguado, sepia, etc.



**5 Cocción grill**
Es la función indicada para la cocción e la porrilla rapida y fuerte, para gratinar y asar la carne en general, filete, entrecôte, pescado y verduras al grill, etc.

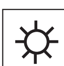
**Uso del grill y asador** (disponible sólo en algunos modelos)
Para cocinar usando el asador, insertar el espadin en la extremidad del motor giratorio.

FR CH BE LU

## Emploi du four multifonction

A l'aide du commutateur (S) choisir la fonction désirée. Le thermostat (T) vous permet de régler la température de 50˚C à 250˚C. Si votre appareil est muni d'un programmeur, il faut l'insérer.

**Lumière four**
Pour allumer ou éteindre la lumière, exercez une légère pression sur la poignée du commutateur (S). La lumière ne s'allume pas si le commutateur est sur la position (0).



**1 Cuisson de Pizzas** (uniquement disponible sur certains modèles)
Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en duo avec les autres résistances du four.



**2 Cuisson normale**
Il s'agit de la fonction classique du four électrique particulièrement apte pour cuisiner: entrecôte de porc, saucisses, morue sèche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.



**3 «Sous» cuisson**
Il s'agit de l'indication la plus apte pour terminer la cuisson des mets et, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, gâteaux) et d'autres mets.



**4 «Sus» cuisson**
Particulièrement apte pour colorer les mets. Il s'agit de la fonction pour hamburgers, entrecôte de porc, bifsteck de veau, sole et seiches.



**5 Cuisson «grill»**
Il s'agit de la fonction apte pour la cuisson sur la grille, rapide et profonde pour gratiner et griller la viande en général, filet, entrecôte grillé, poisson grillé et légumes grillés

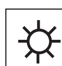
**Tournebroche** (disponible uniquement sur certains modèles)
Pour rôtir en employant le tournebroche caler la broche sur son support et fixer l'extrémité au moteur.

GB IE

## Use of the multifunction oven

Turn the selector knob (S) and choose the function. Select the desired temperature from 50˚C to 250˚C turning the thermostat (T). If your oven is fitted with a programmer then you have to switch it on.

**Oven light**
To switch the light off/on, press the selector knob (S). When selector knob is set in (0) position, light is not working.



**1 Pizza cooking (**available in some models only)
Pizza function suitable when cooking pizza, bread and scones. Lower heating element works with the other heating elements of the oven.



**2 Upper & lower elements**
This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly.



**3 Lower element**
As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.



**4 Upper element**
Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when cooking hamburgers, pork outlets, steaks etc.



**5 Grill-baking**
Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese

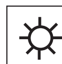
**Use of the turnspit** (available in some models only)
Insert the spit on its support and in the motor placed in the back of the oven.

DE CH AT BE

## Beschreibung multifunktion Backofen

Mit dem wählschalter (S) die gewünschte Betriebsart einstellen. Mit dem Temperaturwählschalter (T) kann die gewünschte Temperatur stufenlos eingestellt werden. Sollte Ihr Backofen mit Uhr ausgestattet sein, ist es Ihnen überlassen, das Gerät bei Handbetrieb oder mit Zeitautomatik einzuschalten.

**1 Backofenbeleuchtung**
Um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten, leicht auf den Griff des Wahlschalters (S) drücken. Das Licht funktioniert nicht, wenn der Wahlschalter auf der Position (0) steht.



**1 Pizzabacken** (nur bei einigen Modellen)
Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Backen von Pizza, Hefesalzgebäck und Brot. Die wichtigste Wärmequelle ist die untere Heizschlange, die in Kombination mit den anderen Heizschlangen des Ofens arbeitet.



**2 Normales Garen**
Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Stockfisch, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.



**3 Garen mit Unterhitze**
Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgänge, besonders fur Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

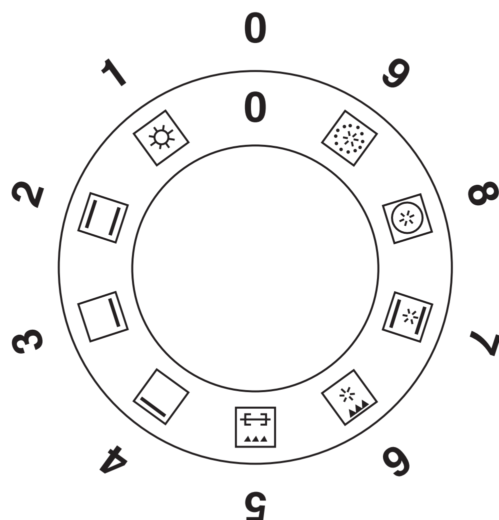


**4 Garen mit Oberhitze**
Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges, wenn das Bratgut noch ein bisschen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinesteaks, Kalbsschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.

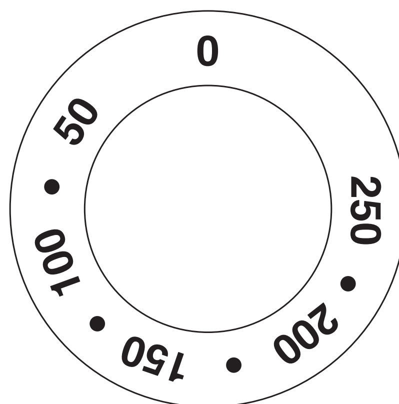


**5 Grillen**
Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratinieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

**Benutzung des Grills und Drehspießes**
(nur an einigen Modellen erhältlich)
Spieß auf die Halterung legen und das Ende in die vorgesehene Buchse des Motors einstecken.




| |
|---|
| Selettore (S) |
| Selector (S) |
| Sélecteur/Commutateur (S) |
| Selector/Switch (S) |
| Wählschalter (S) |




| |
|---|
| Termostato (T) |
| Termóstato (T) |
| Thermostat (T) |
| Thermostat (T) |
| Thermostat (T) |

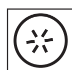
## IT



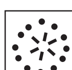
**6 Cottura grill ventilata**
Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc.



**7 Cottura intensiva**
È la funzione della cottura rapida ed intensa di varie pietanze; è indicata per: pesce al cartoccio, verdure brasate, spiedini, anatra, pollo, ecc.



**8 Cottura ventilata multipla**
È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.



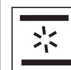
**9 Scongelamento**
Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere che vengono velocemente portati alla temperatura ambiente.

**Quick Start** (disponibile solo in alcuni modelli)
Questa funzione serve a velocizzare il preriscaldamento del vostro forno. Si suggerisce di utilizzare questa funzione quando si imposta una temperatura di cottura compresa tra i 200 e i 250°C. Servirsi della funzione QuickStart per temperature minori di 200°C non comporta particolari vantaggi. Per utilizzare la funzione QuickStart, ruotare la manopola del selettore (S) fino a posizionarla sul simbolo (9), quindi impostare la temperatura desiderata con la manopola del termostato (T). Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura, la spia arancione del termostato si spegne e il forno è pronto per introdurre le vivande da cuocere. A questo punto impostare con la manopola del selettore (S) la funzione di cottura desiderata. ATTENZIONE: la funzione Quick Start non è una funzione adatta per la cottura degli alimenti, serve solo per preriscaldare il forno in tempi più rapidi. NON UTILIZZARE LA FUNZIONE QUICK START PER PIU' DI 20 MINUTI.

## ES



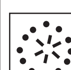
**6 Cocción grill ventilada**
La cocción por esta función es particularmente rápida y profunda y permite al mismo tiempo un ahorro energía. Es apto para: lomo de cerdo, salchichas, brochetas, caza, albóndigas, etc.



**7 Cocción intensiva**
Es la función de cocción rapida de varios platos. Es indicada para: pescado «a la papillote», verduras, brochetas, pato, pollo, etc.



**8 Cocción ventilada multiple**
Es la función que permite la cocción simultánea de diferentes platos sin que los olores se mezolen. Se puede cocinar: lasaña al horno, pizza, croissant, brioche, pasteles, etc.



**9 Descongelación**
Esta función permite acelerar el proceso de descongelación de los productos, llevándolos rápidamente a temperatura ambiente.

**Quick Start** (disponible sólo en algunos modelos)
Esta función sirve para acelerar el precalentamiento de su horno.
Se aconseja utilizar esta función cuando se seleccione una temperatura de cocción comprendida entre 200 y 250°C. Usar la función QuickStart para temperaturas menores de 200°C no aporta grandes ventajas.
Para utilizar la función QuickStart, gire el pulsante del selector (S) hasta posicionarlo en el símbolo (9), elija la temperatura deseada con el pulsante del termostato (T). Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura, la señal naranja del termostato se apagará y el horno estará listo para poder introducir en él los alimentos que se deseen cocinar. Después de esto, seleccione con el pulsante del selector (S) la función de cocción deseada.
ATENCIÓN: la función Quick Start no es una función idónea para la cocción de los alimentos, sirve solamente para precalentar el horno lo más rápido posible.
NO UTILICE LA FUNCIÓN QUICK START DURANTE MÁS DE 20 MINUTOS.

FR CH BE LU



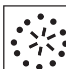
**6 Cuisson «grill» ventilée**
La cuisson par cette fonction est particulièrement rapide et profonde et en même temps permet une économie d'énergie. Cette fonction est apte pour: entrecôte de porc, saucisses, hâtelles, gibier, gnocchi et poulet.



**7 Cuisson intensive**
Il s'agit de la fonction pour la cuisson rapide et intensive de divers mets. Elle est très bonne pour poisson en papillotte, légumes, hâtalles, canards et poulet.



**8 Cuisson ventilée multiple**
Il s'agit de la fonction qui permet la cuisson simultanée de divers mets sans que les odeurs puissent se mélanger. On peut cuisiner: lasagnes au four, pizza, croissants et brioches, gâteaux.



**9 Décongélation**
Cette fonction permet la décongélation rapide des mets surgelés, qui seront portés à la température ambiante.

**Quick Start** (disponible uniquement sur certains modèles)
Cette fonction sert à accélérer le chauffage du four. Il est conseillé d'utiliser cette fonction au moment de sélectionner une température de cuisson comprise entre 200 et 250°C. Se servir de la fonction QuickStart pour des températures inférieures à 200°C n'offre aucun avantage particulier.
Pour utiliser la fonction QuickStart, tourner le bouton du sélecteur (S) pour le mettre sur le symbole (9) et sélectionner la température voulue avec le bouton du thermostat (T). Le voyant orange du thermostat s'éteint quand le four a atteint la température. Il suffit alors de mettre le plat dans le four e de sélectionner la cuisson voulue avec le bouton du sélecteur (S).
ATTENTION: la fonction Quick Start n'est pas indiquée pour faire cuire les aliments, elle ne sert qu'à faire chauffer le four plus rapidement.
NE PAS UTILISER LA FONCTION QUICK START PENDANT PLUS DE 20 MINUTES.

GB IE



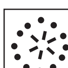
**6 Grill & fan**
An energy saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc. This setting is also used to operate the turn-spit on 90 cm ovens.



**7 Upper lower elements and fan**
A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the turn-spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.



**8 Fan oven**
This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. As there is no top or bottom heat the whole area of the oven can be utilized. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal. Several different dishes can be cooked using various shelf positions. Cooking temperatures required are lower than in a conventionally heated oven. This not only saves energy but reduces the amount of spitting when roasting meat.



**9 Defrost function**
Defrosting of frozen food is accelerated by means of fan driven air circulation.

**Quick Start** (available only on certain models)
Quick Start is a fast pre-heating oven function. When setting a cooking temperature between 200/250°C, it is advisable to use the Quick Start function. First turn the oven function selector knob (S) to position (9). Turn the oven temperature knob (T) to the desired temperature (between 200/250°C). When the orange thermostat light goes off this indicates the selected temperature has been reached. Food to be cooked can now be placed into the oven. Now turn the oven function selector knob (S) to the desired cooking function.
Warning: please note the Quick Start function is not suitable as a cooking function. It is a quick pre-heat system.
THE QUICK START FUNCTION SHOULD NOT BE OPERATED FOR MORE THAN 20 MINUTES.

DE CH AT BE



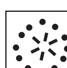
**6 Infratherm Grillen**
Schnelles und tiefes Grillen mit großer Energieersparnis, diese Einstellung eignet sich besonders für Speisen wie: Schweinerippen, Wurst, Spießchen, Wild u.s.w.



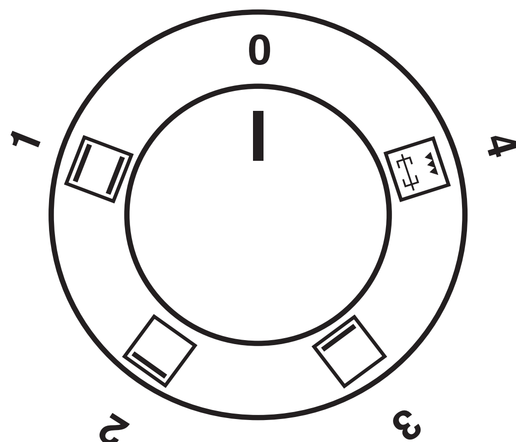
**7 Intensivbraten**
Bei dieser Einstellung ist ein schnelles und intensives Braten von unterschiedlichen Speisen möglich; empfehlenswert für: Fisch in Alufolie, Gemüse, Langzeitbraten, Spießchen, Ente, Hähnchen u.s.w.



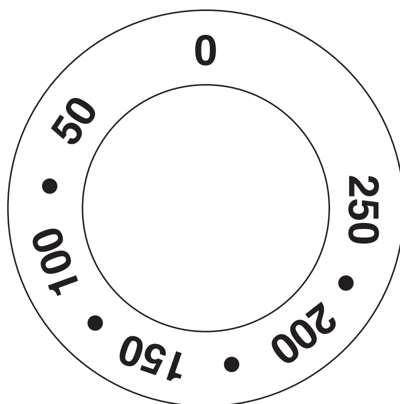
**8 Heißumluftgaren**
Bei dieser Einstellung ist das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Speisen, ohne Geschmacksübertragung, möglich; z.B. man kann gleichzeitig Lasagne und Pizza oder Kuchen und Gebäck backen.



**9 Auftauen**
Ermöglicht ein schnelles Auftauen von tiefgekühlte Kost, diese wird in kurzer Zeit auf Raumtemperatur gebracht.
**Quick Start** (nur an einigen Modellen erhältlich)
Diese Funktion dient für ein schnelleres Vorheizen Ihres Herds. Diese Funktion sollte für Kochtemperaturen zwischen 200 und 250°C verwendet werden, unter 200°C Temperatur bewirkt die QuickStart-Funktion keine besonderen Vorteile. Zum Gebrauch der QuickStart-Funktion, den Drehknopf des Wählschalters (S) bis zum Symbol (9) drehen, dann die gewünschte Temperatur mit dem Thermostatdrehknopf (T) einstellen. Nachdem der Herd die Temperatur erreicht hat, erlischt der orangefarbige Leuchtmelder des Thermostats, und die Speisen können in den Herd gegeben werden. Nun die gewünschte Kochfunktion mit dem Drehknopf des Wählschalters (S) einstellen.
ACHTUNG: die QuickStart-Funktion dient nicht zum Kochen der Speisen, sondern nur für ein schnelleres Vorwärmen des Herds.
DIE QUICKSTART-FUNKTION NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN VERWENDEN.



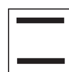

Selettore
Selector
Sélecteur/Commutateur
Selector/Switch
Wählschalter




Termostato
Termóstato
Thermostat
Thermostat
Thermostat

**IT**

## COME USARE IL FORNO ELETTRICO STATICO



**1 Cottura normale Statica**

È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costine di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.



**2 Cottura da sopra**

Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, braciole di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.



**3 Cottura da sotto**

Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.



**4 Cottura grill a porta chiusa**

La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia.
**Uso del grill e girarrosto** (solo in alcuni modelli)
Appoggiare l'asta dello spiedo sull'apposito supporto e infilarla nel motorino del girarrosto. Ideale per pollo allo spiedo, spiedini ecc.

**ES**

## COMO USAR EL HORNO ESTATICO



**1 Cocción normal**

Es la función clásica de horno eléctrico particularmente adaptada para cocinar: entrecôte de cerdo, salchichas, bacalao, asado de ternera, merengues y bizcochos, frutas al horno, etc.



**2 Cocción superior**

Particularmente apta para dar color a los alimentos. Es la función para: hamburguesas, entrecôte de cerdo, bistec de ternera, lenguado, sepia, etc.



**3 Cocción inferior**

Se trata de la cocción más indicada para ultimar la cocción de los alimentos, en particular la pasteleria (bizcocho, merengue, pasteles...) y otros.



**4 Cocción grill**

Es la función indicada para la cocción e la porrilla rapida y fuerte, para gratinar y asar la carne en general, filete, entrecôte, pescado y verduras al grill, etc.
**Uso del grill y asador** (disponible sólo en algunos modelos)
Para cocinar usando el asador, insertar el espadin en la extremidad del motor giratorio.

FR CH BE LU

## EMPLOI DU FOUR CONVETIONEL



**1 Cuisson normale**

Il s'agit de la fonction classique du four électrique particulièrement apte pour cuisinier: entrecôte de porc, saucisses, mourue séche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.



**2 «Sus» cuisson**

Particulièrement apte pour colorer les mets. Il s'agit de la fonction pour hamburgers, entrecôte de porc, bifsteck de veau, sole et seiches.



**3 «Sous» cuisson**

Il s'agit de l'indication la plus apte pour terminer la cuisson des mets et, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, gâteaux) et d'autres mets.



**4 Cuisson «grill»**

Il s'agit de la fonction apte pour la cuisson sur la grille, rapide et profonde pour gratiner et griller la viande en général, filet, entrecôte grillé, poisson grillé et légumes grillés
**Tournebroche** (disponible uniquement sur certains modèles)
Pour rôtir en employant le tournebroche, caler la broche sur son support et fixer l'extrémité au moteur.

GB IE

## USE OF THE STATIC OVEN



**1 Upper & lower elements**

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly.



**2 Upper element**

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when cooking hamburgers, pork outlets, steaks etc.



**3 Lower element**

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.



**4 Grill-baking**

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese
**Use of the turnspit** (available only on certain models)
Insert the spit on its support and in the motor placed in the back of the oven.

DE CH AT BE

## GEBRAUCHSANWEISUNG KONVETIONELLER BACKOFEN



**1 Normales Garen**

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Stockfisch, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.



**2 Garen mit Oberhitze**

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges, wenn das Bratgut noch ein bisschen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinesteaks, Kalbsschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.



**3 Garen mit Unterhitze**

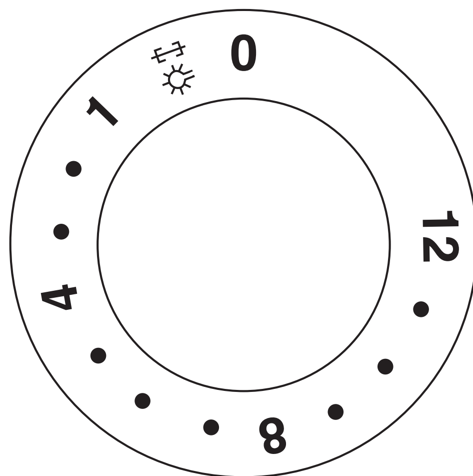
Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgänge, besonders fur Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.



**4 Grillen**

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratinieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.
**Benutzung des Grills und Drehspießes** (nur an einigen Modellen erhältlich)
Spieß auf die Halterung legen und das Ende in die vorgesehene Buchse des Motors einstecken.






IT

## COME USARE LO SCOMPARTO GRILL SEPARATO (MOD. PT...100..., PT...110...)

Ruotare la manopola di controllo del grill in senso orario fino a raggiungere la posizione desiderata da 1 a 12; la luce arancione del termostato adiacente si accende. E' normale che questa spia si accenda e si spenga periodicamente mentre è in funzione il termostato che regola la temperatura del grill. Si raccomanda di preriscaldare sempre la griglia alla posizione massima di regolazione 12 per 3-5 minuti per ottenere risultati migliori. La maggior parte dei cibi vengono cotti alla griglia alle massime temperature, tuttavia, per tagli di carne particolarmente sottili, pezzi di pollo o per cibi come bistecche ben cotte si consigliano temperature inferiori. Si ricordi che è sempre possibile capovolgere il sottopentola metallico per creare un ripiano di cottura più basso e rallentare il processo di cottura alla griglia. Per spegnere il grill girare la manopola di controllo in posizione "0" OFF.

ES

## CÓMO USAR EL COMPARTIMIENTO DEL GRILL SEPARADO

Girar el botón de control del grill en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición deseada de 1 a 12; la luz naranja del termostato adyacente se enciende. Es normal que esta luz se encienda y se apague periódicamente mientras está en función el termostato que regula la temperatura del grill. Se aconseja pre-calentar siempre la parrilla en la posición máxima de regulación 12 durante 3-5 minutos para obtener mejores resultados. La mayor parte de los alimentos se cocinan a la parrilla con la temperatura máxima, sin embargo para la carne cortada muy fina, pedazos de pollo o para quien prefiere los filetes muy hechos se aconsejan temperaturas más bajas. Recuerde que siempre es posible dar la vuelta a la bandeja metálica del fondo para crear una superficie de cocción más baja y hacer más lento el proceso de cocción a la parrilla. Para apagar el grill girar el botón de control hasta la posición "0" OFF.

FR CH BE LU

## COMMENT UTILISER LE COMPARTIMENT GRILL À PART

Tourner la manette de contrôle du grill dans le sens des aiguilles d'une montre pour atteindre la position désirée de 1 à 12 ; le voyant orange du thermostat adjacent s'allume alors. Ce voyant s'allume et s'éteint régulièrement pendant que le thermostat qui règle la température du grill est en marche. Toujours faire chauffer la grille sur la position maximale de réglage 12 pendant 3/5 minutes pour obtenir un résultat optimal. Bien que la plupart des aliments doivent être cuits sur le gril à la température maximale, il est toutefois conseillé de sélectionner une température inférieure pour les tranches de viande particulièrement fines, les morceaux de poulet ou les biftecks qui doivent être bien cuits. Le dessous de plat métallique peut être retourné pour abaisser le plan de cuisson et ralentir le processus de cuisson sur le gril. Pour éteindre le grill, tourner la manette de contrôle sur "0" OFF.

GB IE

## HOW TO USE THE SEPARATE GRILL COMPARTMENT

Turn the grill control knob clockwise to the desired setting 1-12, the adjacent orange thermostat light will illuminate. It is quite normal for this light to come on and go off periodically as the thermostat stabilises the grill temperature. We recommend that you always pre-heat the grill on the maximum setting 12 for 3-5 minutes in order to obtain the best results.
Most foods are grilled on the higher settings, however for thicker cuts of meat, chicken pieces and for food such as well done steaks we recommend a lower setting. Remember that you can always reverse the wire trivet to create a lower grilling position in order to help slow down the grilling process. To turn the grill off, turn control knob to the "0" OFF position.

DE CH AT BE

## WIE MAN DAS ABTEIL MIT DEM GETRENNTEN GRILL BENUTZT

Den Kontroll-Drehschalter des Grills im Uhrzeigersinn auf eine der Positionen zwischen 1 und 12 einstellen; das orangefarbene Licht des daneben liegenden Thermostats leuchtet nun auf. Es ist durchaus normal, dass sich dieses Kontroll-Licht in regelmäßigen Abständen ein- und ausschaltet, während das Thermostat, das die Grilltemperatur regelt, eingeschaltet ist. Es wird empfohlen, den Grill immer 3-5 Minuten auf der höchsten Stufe 12 vorzuheizen, damit die Zubereitung der Speisen besser gelingt. Die meisten Gerichte werden bei höchster Temperaturstufe gegrillt, aber besonders für dünne Fleischstücke, Geflügel oder gut durchgebratene Steaks sind niedrigere Temperaturen besser geeignet. Denken Sie daran, dass der Topfuntersatz aus Metall jederzeit umgedreht werden kann, um eine niedrigere Ebene für einen langsameren Grillvorgang zu schaffen. Um den Grill auszuschalten, muss man den Kontroll-Drehschalter auf die Position "0" OFF drehen.

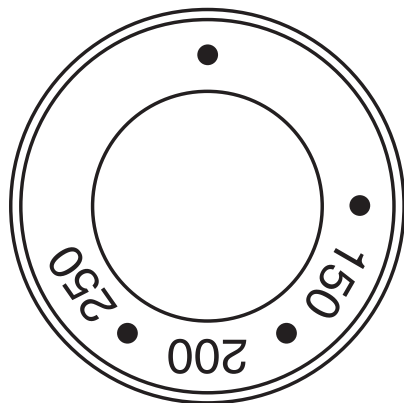


Fig. T

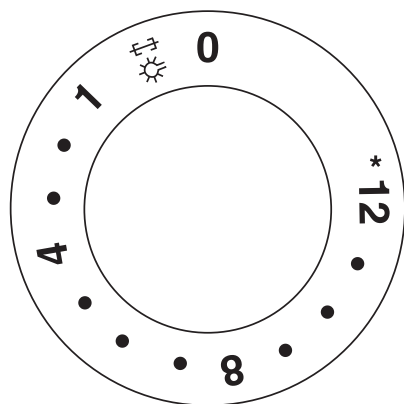


Fig. A

IT

## COME USARE IL FORNO A GAS CON GRILL ELETTRICO (FIG. A, T)

**1) Accensione elettrica forno a gas**

Con la porta del forno aperta, premere leggermente e ruotare in senso antiorario la manopola del termostato (T) in posizione di temperatura massima (250°C). Premere a fondo la manopola per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi, per dar modo alla termocoppia di riscaldarsi e consentire il passaggio del gas. Accertarsi dell'avvenuta accensione e dopo 3 minuti, chiudere la porta, quindi selezionare la temperatura (da 100° C a 250° C).

**2) Accensione grill elettrico**

Per accendere il grill elettrico, ruotare la manopola (A) in senso orario. L'intensità di irraggiamento della resistenza grill può essere regolata da 1 a 12. Quando effettuate una cottura a grill, il forno a gas non deve essere messo in funzione. E' consigliabile preriscaldare il grill per 5 minuti, prima di introdurre le vivande. La cottura con il grill elettrico deve essere fatta a porta chiusa.

**ATTENZIONE**: il grill elettrico non funziona, quando è in funzione il forno a gas.

## SOLO PER MODELLI CON FORNO A GAS VENTILATO

**3) Selezione funzione gas ventilato**

Con il forno acceso e caldo (vedi paragrafo 1) portare la manopola (A) in posizione 12 e ruotarla ulteriormente oltre la posizione 12 a fine corsa (* fig. A) in senso orario. Così facendo, inizia a girare la ventola radiale che è posta all'interno del forno e che serve per la ventilazione forzata di cottura.

**4) Accensione grill elettrico ventilato**

Portare la manopola (A) in posizione 12 e ruotarla ulteriormente oltre la posizione 12 a fine corsa (* fig. A) in senso orario. Così facendo, inizia a girare la ventola radiale che è posta all'interno del forno e che serve per la ventilazione forzata di cottura. Regolare l'intensità di irraggiamento da 1 a 12 sempre con la manopola (A).

**ATTENZIONE**: il grill elettrico non funziona, quando è in funzione il forno a gas.

ES

## CÓMO USAR EL HORNO A GAS CON GRILL ELÉCTRICO (FIG. A, T)

**1) Encendido eléctrico del horno de gas**

Con la puerta del horno abierta, presionar ligeramente y girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj, el botón del termostato (T) hasta la posición de temperatura máxima (250°C). Presionar a fondo el botón para que se active el encendido eléctrico y mantenerlo presionado durante algunos segundos para dejarle al termopar el tiempo de calentarse y permitir el paso del gas. Comprobar que esté encendido y, transcurridos 3 minutos, cerrar la puerta. Luego seleccionar la temperatura (de 100° C a 250° C).

**2) Encendido del grill eléctrico**

Para encender el grill eléctrico, girar el botón (A) en el sentido de las agujas del reloj. La intensidad de irradiación de la resistencia del grill puede ser regulada de 1 a 12. Cuando se efectúa una cocción con el grill, el horno de gas no tiene que estar funcionando. Es aconsejable precalentar el grill durante 5 minutos antes de introducir los alimentos. La cocción con grill eléctrico tiene que realizarse con la puerta del horno cerrada.

**ATENCIÓN**: el grill eléctrico no funciona cuando está encendido el horno de gas.

## SÓLO EN LOS MODELOS CON HORNO DE GAS VENTILADO

**3) Selección de la función de gas ventilado**

Con el horno encendido y caliente (consultar el párrafo 1) poner el botón (A) en posición 12 y girarlo ulteriormente más allá de la posición 12 hasta final de carrera (* fig. A) en el sentido de las agujas del reloj. De este modo comienza a girar el ventilador radial que se encuentra en el interior del horno y que sirve para la ventilación forzada de cocción.

**4) Encendido del grill eléctrico ventilado**

Poner el botón (A) en posición 12 y girarlo ulteriormente más allá de la posición 12 hasta final de carrera (* fig. A) en el sentido de las agujas del reloj. De este modo comienza a girar el ventilador radial que se encuentra en el interior del horno y que sirve para la ventilación forzada de cocción. Regular la intensidad de irradiación de 1 a 12, también con el botón (A).

**ATENCIÓN**: el grill eléctrico no funciona cuando está encendido el horno de gas.

FR CH BE LU

## COMMENT UTILISER LE FOUR À GAZ AVEC GRIL ÉLECTRIQUE (FIG. A, T)

**1) Allumage électrique du four à gaz**

Avec la porte du four ouverte, appuyer légèrement sur le bouton du thermostat (T) et le tourner, dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, sur la position de température maximum (250°C). Appuyer à fond sur le bouton afin d'actionner l'allumage électrique et le tenir enfoncé pendant quelques secondes afin de permettre au thermocouple de se réchauffer et de garantir le passage du gaz. S'assurer que l'allumage a bien eu lieu et, au bout de trois minutes, fermer la porte, puis sélectionner la température (de 100 à 250°C).

**2) Allumage du gril électrique**

Pour allumer le gril électrique, tourner le bouton (A) dans le sens des aiguilles d'une montre. L'intensité de rayonnement de la résistance du gril peut être réglée de 1 à 12. En cas de cuisson avec le gril, le four ne doit pas être allumé. Il est conseillé de préchauffer le gril pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments. La cuisson au gril électrique doit s'effectuer avec la porte fermée.

**ATTENTION**: le gril électrique ne fonctionne pas, quand le four à gaz est allumé.

## UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC FOUR À GAZ VENTILE

**3) Sélection de la fonction "gaz ventilé"**

Avec le four allumé et chaud (voir paragraphe 1), tourner complètement le bouton (A) sur la position 12 (* fig. A) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le ventilateur radial situé à l'intérieur du four, conçu pour la ventilation forcée de cuisson, commence alors à tourner.

**4) Allumage du gril électrique ventilé**

Positionner le bouton (A) sur le 12, puis tourner encore complètement dans le sens des aiguilles d'une montre (* fig. A). Le ventilateur radial situé à l'intérieur du four, conçu pour la ventilation forcée de cuisson, commence alors à tourner. Régler l'intensité de rayonnement de 1 à 12, toujours avec le bouton (A).

**ATTENTION**: le gril électrique ne fonctionne pas, quand le four à gaz est allumé.

GB IE

## HOW TO USE THE GAS OVEN WITH AN ELECTRIC GRILL (FIG. A, T)

**1) Electric lighting of the gas oven**

With the oven door open, press the thermostat knob (T) gently and turn it anti-clockwise towards maximum temperature position (250).

Press the knob right in to prime the electric ignition and keep pressing it for a few seconds to allow the thermocouple to heat up and let the gas through. Make sure that the gas has lit and, after 3 minutes, close the door, then select the temperature (from 100°C to 250°C).

**2) Lighting the electric grill**

To light the electric grill, turn the knob (A) clockwise. The radiating intensity of the grill resistance may be regulated from 1 to 12. When cooking with the grill, the gas oven must not be lit. It is advisable to preheat the grill for 5 minutes before putting in the food. The oven door must be closed when cooking with the electric grill.

**ATTENTION**: the electric grill does not work when the gas oven is working.

## ONLY FOR MODELS WITH A VENTILATED GAS OVEN

**3) Selecting ventilated gas function**

With the oven lit and warm (see paragraph 1), turn the knob (A) to position 12 and then turn it past position 12 as far as it will go (* fig. A) in a clockwise direction. This starts up the radial fan which is located inside the oven and provides forced ventilation during cooking.

**4) Lighting the ventilated electric grill**

Turn the knob (A) to position 12 and then turn it past position 12 as far as it will go (* fig. A) in a clockwise direction. This starts up the radial fan which is located inside the oven and provides forced ventilation during cooking. Still using the knob (A), regulate the radiating intensity from 1 to 12.

**ATTENTION**: the electric grill does not work when the gas oven is working.

DE CH AT BE

## WIE MAN DEN GASOFEN MIT ELEKTROGRILL BENUTZT (ABB. A, T)

**1) Elektrische Zündung des Gasbackofens**

Bei offener Ofentür leicht auf den Drehschalter des Thermostats (T) drücken und gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn auf die maximale Temperatur (250) drehen. Den Drehschalter ganz nach unten drücken, sodass die elektrische Zündung einsetzt und einige Sekunden lang gedrückt halten, damit das Thermoelement sich aufheizt und Gas einströmen lässt. Kontrollieren, ob die Flamme brennt, nach 3 Minuten die Ofentür schließen, dann die gewünschte Temperatur (zwischen 100°C und 250°C) wählen.

**2) Einschalten des Elektrogrills**

Zum Einschalten des Elektrogrills den Drehschalter (A) im Uhrzeigersinn drehen. Die Strahlungsstärke des Grillwiderstandes kann von 1 bis 12 geregelt werden. Wenn der Grill benutzt wird, muss der Backofen ausgeschaltet werden. Der Grill sollte 5 Minuten lang vorgeheizt werden, bevor man die Speisen in die Backröhre schiebt. Bei laufendem Elektrogrill muss die Ofentür geschlossen bleiben.

**ACHTUNG**: der Elektrogrill funktioniert nicht, wenn gleichzeitig der Gasofen läuft.

## NUR FÜR MODELLE MIT GASUMLUFTOFEN

**3) Die Gas-Umluft-Funktion wählen**

Bei schon eingeschaltetem, erwärmten Gasofen (siehe Absatz 1) den Drehschalter (A) auf Position 12 und dann weiter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (* Abb.A) drehen. So wird das Radialgebläse im Ofeninneren eingeschaltet und der Umluftbackvorgang kann beginnen.

**4) Einschalten des Umluftelektrogrills**

Den Drehschalter (A) auf Position 12 stellen und dann langsam im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (*Abb.A) drehen. . So wird das Radialgebläse im Ofeninneren eingeschaltet und der Umluftbackvorgang kann beginnen. Man kann nun die Strahlungsstärke mit Drehschalter (A) zwischen Stufe 1 und 12 regulieren.

**ACHTUNG**: der Elektrogrill funktioniert nicht, wenn gleichzeitig der Gasofen läuft.

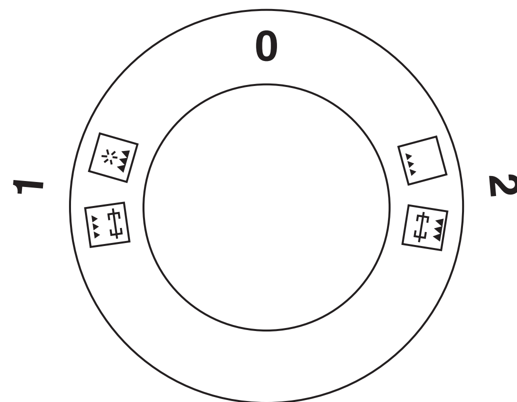



Fig. B

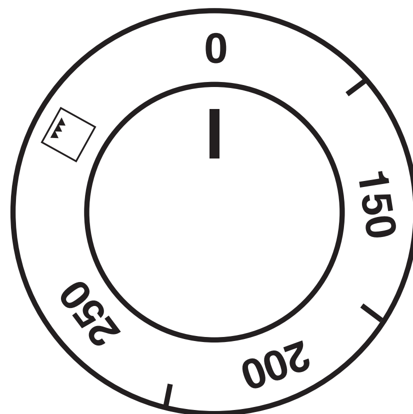



Fig. C

IT

## COME USARE IL FORNO A GAS VENTILATO CON GRILL A GAS (FIG. B, C)

**1) Accensione elettrica forno a gas**
Ruotare la manopola (B) in posizione (2) e con la porta del forno aperta, premere leggermente e ruotare in senso antiorario la manopola del termostato (C) in posizione di temperatura massima (250).
Premere a fondo la manopola per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi, per dar modo alla termocoppia di riscaldarsi e consentire il passaggio del gas. Accertarsi dell'avvenuta accensione e, dopo 3 minuti, chiudere la porta, quindi selezionare la temperatura (da 100° C a 250° C).

**2) Selezione funzione gas ventilato**
Con il forno acceso e caldo (vedi paragrafo 1) portare la manopola (B) in posizione (1). Così facendo, inizia a girare la ventola radiale che è posta all'interno del forno e che serve per la ventilazione forzata di cottura.

**3) Accensione grill a gas su forno a gas ventilato**
Con la porta del forno aperta, girare la manopola B in posizione 1 o in posizione 2, quindi ruotare a destra fino al simbolo la manopola (C). Premere a fondo la manopola (C) per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi, per dar modo alla termocoppia di riscaldarsi e consentire il passaggio del gas. Accertarsi dell'avvenuta accensione.
**La cottura al grill a gas deve essere effettuata con la porta del forno leggermente aperta. Montare l'apposito paramanopole.**

ES

## CÓMO USAR EL HORNO DE GAS VENTILADO CON GRILL DE GAS (FIG. B, C)

**1) Encendido eléctrico del horno de gas**
Girar el botón (B) a la posición (2) y con la puerta del horno abierta, presionar ligeramente y girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj el botón del termostato (C) a la posición de temperatura máxima (250).
Presionar a fondo el botón para que se active el encendido eléctrico y mantenerlo presionado durante algunos segundos para dejarle al termopar el tiempo de calentarse y permitir el paso del gas. Comprobar que esté encendido y, transcurridos 3 minutos, cerrar la puerta. Luego seleccionar la temperatura (de 100° C a 250° C).

**2) Selección de la función de gas ventilado**
Con el horno encendido y caliente (consultar el párrafo 1) poner el botón (A) en posición (1). De este modo comienza a girar el ventilador radial que se encuentra en el interior del horno y que sirve para la ventilación forzada de cocción.

**3) Encendido del grill de gas en horno de gas ventilado**
Con la puerta del horno abierta, girar el botón B hasta la posición 1 o posición 2, luego girar hacia la derecha hasta el símbolo el botón (C). Presionar a fondo el botón (C) para que se active el encendido eléctrico y mantenerlo presionado durante algunos segundos para dejarle al termopar el tiempo de calentarse y permitir el paso del gas. Comprobar que esté encendido.
**La cocción al grill tiene que ser efectuada con la puerta del horno ligeramente abierta. Montar el protector de los botones.**

FR CH BE LU

## COMMENT UTILISER LE FOUR À GAZ VENTILÉ AVEC LE GRIL À GAZ (FIG. B, C)

**1) Allumage électrique du four à gaz**

Tourner le bouton (B) sur la position (2) et, avec la porte du four ouverte, appuyer légèrement sur le bouton du thermostat (C) et le tourner, dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, sur la position de température maximum (250 °C).

Appuyer à fond sur le bouton afin d'actionner l'allumage électrique et le tenir enfoncé pendant quelques secondes afin de permettre au thermocouple de se réchauffer et de garantir le passage du gaz. S'assurer que l'allumage a bien eu lieu et, au bout de trois minutes, fermer la porte, puis sélectionner la température (de 100 à 250 °C).

**2) Sélection de la fonction "gaz ventilé"**

Avec le four allumé et chaud (voir paragraphe 1), tourner complètement le bouton (B) sur la position (1). Le ventilateur radial situé à l'intérieur du four, conçu pour la ventilation forcée de cuisson, commence alors à tourner.

**3) Allumage du gril à gaz sur un four à gaz ventilé**

Avec la porte du four ouverte, tourner le bouton B sur la position (1) ou (2), puis tourner le bouton (C) vers la droite jusqu'au symbole . Appuyer à fond sur le bouton (C) pour actionner l'allumage électrique et le tenir enfoncé pendant quelques secondes afin de permettre au thermocouple de se réchauffer et de garantir le passage du gaz. S'assurer que l'allumage a bien eu lieu.

**La cuisson au gril à gaz doit s'effectuer avec la porte du four légèrement ouverte. Monter le cache des boutons prévu à cet effet.**

GB IE

## HOW TO USE THE VENTILATED GAS OVEN WITH A GAS GRILL (FIG. B, C)

**1) Electric lighting of the gas oven**

Turn the knob (B) to position (2) and, with the oven door open, press the thermostat knob (C) gently and turn it anti-clockwise towards maximum temperature position (250).

Press the knob right in to prime the electric ignition and keep pressing it for a few seconds to allow the thermocouple to heat up and let the gas through. Make sure that the gas has lit and, after 3 minutes, close the door, then select the temperature (from 100°C to 250°C).

**2) Selecting ventilated gas function**

With the oven lit and warm (see paragraph 1), turn the knob (B) to position (1). This starts up the radial fan which is located inside the oven and provides forced ventilation during cooking.

**3) Lighting the gas grill on the ventilated gas oven**

With the oven door open, turn the knob (B) to position 1 or position 2, then turn the knob (C) to the right as far as the symbol . Press the knob (C) right in to prime the electric ignition and keep pressing it for a few seconds to allow the thermocouple to heat up and let the gas through. Make sure that the gas has lit.

**The oven door must be slightly open when cooking with the gas grill. Fit the special knob guard.**

DE CH AT BE

## WIE MAN DEN UMLUFTGASHERD MIT GASGRILL BENUTZT (ABB. B, C)

**1) Elektrische Zündung des Gasbackofens**

Den Drehschalter (B) auf Position (2) stellen und bei offener Ofentür leicht auf den Drehschalter des Thermostats (C) drücken und gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn auf die maximale Temperatur (250) drehen.

Den Drehschalter ganz nach unten drücken, sodass die elektrische Zündung einsetzt und einige Sekunden lang gedrückt halten, damit das Thermoelement sich aufheizt und Gas einströmen lässt. Kontrollieren, ob die Flamme brennt, nach 3 Minuten die Ofentür schließen, dann die gewünschte Temperatur (zwischen 100°C und 250°C) wählen.

**2) Die Gas-Umluft-Funktion wählen**

Bei schon eingeschaltetem, erwärmten Backofen (siehe Absatz 1) den Drehschalter (B) auf Position (1) stellen. So wird das Radialgebläse im Ofeninneren eingeschaltet und der Umluftbackvorgang kann beginnen.

**3) Einschalten des Gasgrills im Umluftgasbackofen**

Bei offener Ofentür den Drehschalter B auf Position 1 oder 2 stellen, dann den Drehschalter (C) nach rechts bis zum Symbol drehen.

Den Drehschalter ( C ) ganz nach unten drücken, sodass die elektrische Zündung einsetzt und einige Sekunden lang gedrückt halten, damit der Thermoschalter sich aufheizt und Gas einströmen lässt. Kontrollieren, ob die Flamme brennt.

**Der Gasgrillvorgang findet bei leicht geöffneter Ofentür statt. Dazu die Schalterverkleidungen anbringen.**

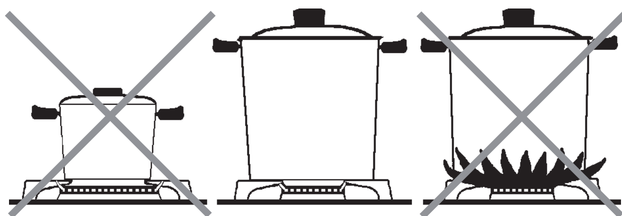


Fig. 1

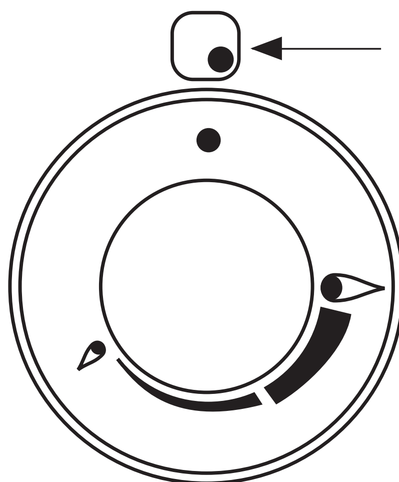



Fig. 2

IT

## PER ACCENDERE I BRUCIATORI

L'indice sopra le manopole (fig 2a) vi aiuterà a trovare il corrispondente bruciatore. Premere la manopola ruotandola in senso antiorario fino alla posizione di MINIMO. Nei modelli provvisti di valvola di sicurezza gas è indispensabile **tenere premuta la manopola con decisione per 10 secondi**.

● chiuso - massimo - minimo

## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE TRIPLA CORONA “DUAL” A DOPPIA FUNZIONE

Identificate la manopola con l’ausilio dell’indice posto in corrispondenza delle manopole stesse. Premere e ruotare la manopola sul simbolo (MASSIMO). Nei modelli provvisti di valvola di sicurezza gas è indispensabile **tenere premuta la manopola con decisione per 10 secondi**.
Una volta che il bruciatore è acceso, continuando a ruotare la manopola in senso antiorario si arriva ad un primo blocco della manopola che corrisponde al minimo. Applicando una leggera forza si supera il primo blocco e la corona esterna si spenge lasciando acceso solo il piccolo bruciatore centrale chiamato AUSILIARIO. Per regolare il bruciatore ausiliario al minimo ruotare la manopola in senso antiorario fino a fine corsa.
A questo punto, per riaccendere tutto il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino al simbolo (MINIMO) o (MASSIMO).

ES

## ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES A GAS

En primer lugar escoger el quemador con ayuda del indice correspondiente a los botones; apretar el mando del fuego elegido y girar hacia la izquierda.
Aproximar una llama al quemador.

● cerrado - máximo - mínimo

## LOS GRIFOS VALVULADOS CON TERMOPAR

En los modelos provistos de grifos valvulados es indispensable **mantener apretado el mando durante 10 segundos**, de manera que el bulbo del termopar se caliente y permita el paso del gas.

FR CH BE LU

## ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ

Faire le choix du brûleur désiré, en se basant sur les repères placés près de chaque bouton.
Presser le bouton du brûleur choisi et le tourner vers gaulche; approcher une flamme au brûleur.

● fermé - maximum - minimum

## ROBINETS AVEC THERMOCOUPLE

Certaines tables de cuisson sont équipées de robinets avec thermocouples. **Pour allumer les brûleurs, il suffit d'appuyer sur le bouton de commande pendant au moins 10 secondes**, une fois que la flamme est allumée, pour permettre le maintien de l'allumage.

GB IE

## LIGHTING THE GAS BURNERS

First you have to choose the burner, through indication near the knob, then press the knob controlling the desidered burner and turn it towards the left; approach a match.

● OFF - maximum - minimum

## VALVED COCKS WITH THERMOCOUPLE

For models equipped with valved cocks, **it is important to press the knob for 10 seconds**. In this way the thermocouple bulb overheats and the gas passage is enabled.

DE CH AT BE

## DAS ANZÜNDEN BRENNER

Zunächst die Wahl des Brenners mit Hilfe des Zeichens auf dem Schaltknopf; den Schaltknopf in die Tiefe drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

● geschlossen - höchste Stufe - kleinste Stufe

## SICHERHEITSHÄHNE MIT THERMOELEMENT

**Bei den mit Sicherheitshähnen ausgestatteten Modellen muss der Schaltknopf 10 Sekunden lang eingedrückt werden**, damit sich der Thermoelementkolben erwärmen kann und so den Gasdurchfluss erlaubt.

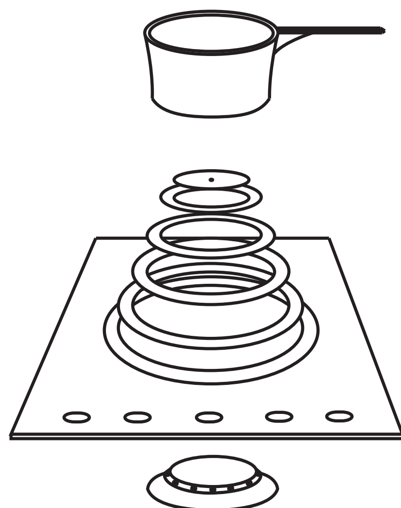


Fig. A

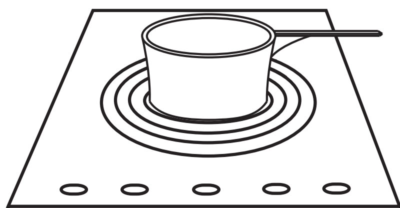


Fig. B

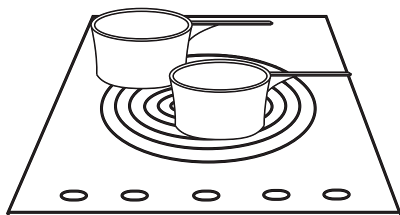


Fig. C

IT

## USO DELLA *COUP FEU*

La grande piastra “Coup feu” in ghisa massiccia ad anelli concentrici permette di appoggiare il recipiente (o anche più recipienti) direttamente sulla superficie (fig. B, C). Il suo riscaldamento avviene tramite un bruciatore a gas (fig. A). La piastra è progettata per ottenere un calore non troppo intenso e ben distribuito sulla superficie. Ciò consente di effettuare cotture lente, particolarmente adatte per sughi e salse, per rosolare e grigliare, per riscaldare o mantenere in caldo le pietanze. Accendere il bruciatore 15/20 minuti prima dell'uso, per permettere alla piastra in ghisa di accumulare calore. Sarà poi possibile utilizzare la piastra anche a fuoco spento per altri 10/15 minuti. Il centro della piastra è la zona dove si raggiungono le temperature più elevate, mentre le zone periferiche, sono meno calde. Spostando semplicemente il recipiente dal centro verso le zone periferiche si possono così ottenere svariate intensità di cottura senza intervenire sulla regolazione della fiamma. Dimensioni dei recipienti permettendo, si possono effettuare cotture di più pietanze contemporaneamente (fig. C). All'occorrenza può trasformarsi in un pratico e spazioso piano di appoggio.

**Pulizia piastra Coup feu**

La pulizia si effettua a piastra tiepida utilizzando prodotti comunemente usati in cucina per superfici metalliche. Strofinare con una paglietta metallica, rispettando il senso di satinatura. Asciugare immediatamente in maniera accurata. Nel caso in cui si volesse dare alla piastra un effetto estetico migliore, dopo la pulizia, stendere uno strato di pasta *Supercromo*. Nel caso in cui non si intenda utilizzare la piastra per lunghi periodi, dopo la normale pulizia, stendere con un batuffolo di cotone un sottile velo di paraffina liquida (olio di vaselina). Tale trattamento è necessario per prevenire qualunque formazione di ossidi superficiali. Alla successiva accensione della piastra si potrà notare un fenomeno di evaporazione dell’olio di paraffina usato. Tale fenomeno scomparirà in pochi secondi. La piastra, talvolta, può presentare fenomeni di ossidazione superficiali dovuti a presenza di umidità, ma soprattutto a causa di inutilizzo della stessa. Si consiglia di utilizzarla spesso proprio per prevenire qualsiasi fenomeno di ossidazione. Non lasciare mai la piastra umida. Nel caso in cui si presentasse ugualmente il fenomeno di ossidazione superficiale utilizzare una carta leggermente abrasiva per rimuovere l’ossidazione, avendo cura di strofinare con delicatezza sempre nel senso di satinatura della piastra. Non cucinare il cibo direttamente sulla superficie della piastra. Utilizzare sempre dei recipienti idonei.

ES

## USO DEL “*COUP FEU*”.

La gran plancha «Coup feu» de hierro fundido macizo y anillos concéntricos permite apoyar el recipiente (o incluso más de un recipiente) directamente sobre la superficie (fig. B, C). Ésta se calienta mediante un quemador a gas (fig. A). La plancha ha sido diseñada para obtener un calor no demasiado intenso y bien distribuido sobre toda la superficie. Ello permite cocinar lentamente, muy adecuado sobre todo cuando se cocinen caldos y salsas, para asar y tostar, y para calentar o mantener caliente la comida. Encender el quemador 15/20 minutos antes de utilizar para permitir que la plancha de fundición acumule calor. Después se podrá usar la plancha, incluso con el fuego apagado, durante otros 10/15 minutos. El centro de la plancha es la zona donde se alcanzan las temperaturas más altas, mientras que las zonas periféricas son menos calientes. Desplazando sencillamente el recipiente del centro hacia las zonas periféricas se puede variar la intensidad de la cocción sin tener que regular la llama. Si lo permiten las dimensiones de los recipientes, se puede cocinar más de un plato al mismo tiempo (fig. C). Si fuera necesario, se puede transformar en una práctica y espaciosa superficie de apoyo.

**Limpieza placa Coup feu**

La limpieza se efectua con la placa templada con productos normalmente utilizados en la cocina para superficies metálicas. Frotar con un estropajo metálico respetando el sentido del satinado. Secar inmediatamente con mucho cuidado. En caso de no utilizar la placa durante un largo periodo, después de limpiarla, extienda con un trozo de algodón una capa muy fina de parafina líquida (aceite de vaselina). Este tratamiento es necesario para prevenir cualquier formación de óxidos en la superficie. Cuando se vaya a volver a encender la placa se podrá notar un fenómeno de evaporación del aceite de parafina utilizado. Dicho fenómeno desaparecerá en pocos segundos. Algunas veces, la placa puede presentar fenómenos de oxidación superficiales debidos a la presencia de humedad pero sobre todo a causa de la falta de uso de la misma. Se aconseja utilizarla a menudo para prevenir cualquier tipo de oxidación. No deje nunca la placa húmeda. En caso de que se produjese la oxidación superficial, utilizar una lija para quitar la oxidación teniendo cuidado al frotar y siempre siguiendo la dirección del satinado de la placa. No cocine comida directamente sobre la superficie de la placa. Uitilice siempre recipientes idóneos.

FR CH BE LU

## UTILISATION DU "*COUP FEU*"

La grande plaque "Coup feu" en fonte massive à anneaux concentriques permet de poser le récipient (ou plusieurs récipients) directement sur la surface (fig. B, C). Elles est réchauffée à l'aide d'un brûleur à gaz (fig. A). La plaque est projetée pour obtenir une chaleur pas trop intense et bien répartie sur toute la surface. Cela permet d'effectuer des cuissons lentes, particulièrement adaptées pour les jus et les sauces, pour rôtir et griller, pour réchauffer ou maintenir les plats au chaud. Allumer le brûleur 15/20 minutes avant l'emploi pour permettre à la plaque en fonte d'accumuler de la chaleur. On pourra utiliser ensuite la plaque même avec le feu éteint pendant encore 10/15 minutes. Le centre de la plaque est la zone atteignant les températures les plus hautes, tandis que les zones périphériques sont moins chaudes. En déplaçant simplement le récipient du centre vers les zones périphériques, on peut obtenir différentes intensités de cuisson sans intervenir sur le réglage de la flamme. Si les dimensions des récipients le permettent, on peut effectuer la cuisson de plusieurs plats en même temps (fig. C). Au besoin, cette plaque peut se transformer en un plan d'appui pratique et spacieux.

**Nettoyage de la plaque Coup feu**

Nettoyez la plaque quand elle est tiède avec un des produits disponibles dans le commerce pour surfaces métalliques. Frottez avec une éponge métallique en respectant le sens du satinage, et essuyez soigneusement. Etalez ensuite une couche de pâte *Supercromo* pour donner un meilleur aspect esthétique à la plaque.

Si vous ne devez pas utiliser la plaque pendant un certain temps, nettoyez-la et étalez une fine couche de paraffine liquide (huile de vaseline) avec un tampon d'ouate. Ce traitement est nécessaire pour éviter que la superficie de la plaque ne s'oxyde. L'huile de paraffine s'évaporera en quelques secondes quand vous allumerez à nouveau la plaque. La plaque peut parfois s'oxyder superficiellement en présence d'humidité, mais surtout si vous ne l'utilisez pas. Nous vous conseillons donc de l'utiliser souvent pour éviter tout phénomène d'oxydation. Ne laissez jamais la plaque humide. Si la plaque devait néanmoins s'oxyder, utilisez du papier légèrement abrasif pour éliminer l'oxydation, en ayant soin de frotter délicatement dans le sens du satinage.

Ne cuisinez pas directement sur la plaque, mais utilisez des récipients appropriés.

GB IE

## USE OF THE *COUP FEU*

The large "Coup feu" solid cast iron plate made of concentric rings allows you to rest the pan (or even several pans) directly on the surface (fig. B, C). It is heated by means of a gas burner (fig. A). The plate is designed to provide a moderately intense heat which is well distributed over the surface. This is ideal for slow cooking and particularly for sauces, browning and grilling, heating dishes or keeping them warm. Switch the burner on 15/20 minutes before use to allow the cast iron plate to accumulate heat. You will then be able to use the plate even when switched off for a further 10/15 minutes. The middle of the plate is the area where the highest temperatures are reached whereas the outer part is cooler. By simply moving the pan from the middle to the outside of the plate, you can obtain different cooking intensities without regulating the flame. Pan dimensions permitting, several dishes can be cooked at the same time (fig. C). If necessary it can be used as a handy top, providing ample space for resting pots and pans.

**Cleaning the Coup feu plate**

The hotplate should be cleaned while still warm using the products normally used in the kitchen for metal surfaces. Rub with a wire pad, following the direction of the satin finish. Dry well immediately. If you want to give the plate a better appearance, after cleaning, apply a coat of *Supercromo* paste.

If you do not intend to use the hotplate for long periods, after normal cleaning apply a thin film of liquid paraffin (Vaseline oil) with a wad of cotton wool This treatment is necessary to prevent any formation of surface oxides. When next turning on the plate you will notice the evaporation of the paraffin oil used. This phenomenon will disappear in a few seconds.

The hotplate may sometimes present phenomena of surface oxidation due to the presence of humidity, but above all due to lack of use. You are therefore advised to use it frequently to prevent any oxidation. Never leave the hotplate damp. If the oxidation phenomenon still appears, use lightly abrasive paper to remove the oxidation, taking care to rub gently, always in the direction of the plate satin finish.

Do not cook food directly on the plate surface. Always use suitable containers.

DE CH AT BE

## BENUTZUNG DES *COUP FEU*

Auf die große Coup feu-Platte aus massivem Gußeisen mit konzentrischen Ringen kann man einen oder mehrere Töpfe gleichzeitig stellen (Abb. B,C). Diese Platte wird durch einen Gasbrenner erwärmt (Abb. A). Die Platte ist so konzipiert, dass eine nicht allzu intensive, gut auf die gesamte Oberfläche verteilte Hitze zu erzeugen-besonders geeignet für langsames Garen, für Soßen, zum Anbraten und Grillen, zum Aufwärmen und Warmhalten von Speisen. Man muss den Brenner 15-20 Minuten vor Benutzung einschalten, damit die gußeiserne Platte Wärme speichern kann. Man kann die Platte auch nach Abschalten des Brenners noch 10-15 Minuten lang weiterbenutzen. In der Mitte der Platte erreicht diese ihre höchsten Temperaturen, während die Randfelder nicht so heiß werden. Man kann daher, einfach indem man den Topf von der Mitte auf die Randfelder schiebt, unterschiedlich schnell und hitzeintensiv kochen, ohne die Gasflamme regulieren zu müssen. Je nach Größe der Kochtöpfe kann man auch mehrere Gerichte gleichzeitig kochen (Abb. C). Je nach Bedarf wird die Herdplatte zu einer praktischen und geräumigen Abstellfläche.

**Reinigung der Platte *Coup feu***

Die Reinigung wird an der lauwarmen Platte mit gewöhnlich für Metallflächen in der Küche benützten Reinigungsmitteln durchgeführt. Mit Metallwolle in die Satinierungsrichtung reiben. Sofort sorgfältig trocknen. Wenn man der Platte ein schöneres Aussehen verleihen will, nach der Reinigung eine Schicht "Supercromo"-Paste auftragen.

Wenn man beabsichtigt, die Platte längere Zeit nicht zu benutzen, nach der normalen Reinigung einen dünnen Film Flüssigparaffin (Vaselinöl) mit einem Wattebausch auftragen. Diese Behandlung ist notwendig, um Rostfleckenbildung auf der Oberfläche zu vermeiden. Beim nächsten Einschalten der Platte wird man ein Verdampfen des benützten Paraffinöls bemerken. Das Öl wird nach ein paar Sekunden verdampft sein.

Ab und zu kann es sein, dass die Platte Rostflecken auf der Oberfläche aufweist. Der Grund sind Feuchtigkeit und vor allen Nichtbenützung der Platte. Gerade um dieser Rostbildung vorzubeugen, wird empfohlen, die Platte häufig zu verwenden und diese nie feucht zu lassen. Sollten trotzdem Rostflecken auftreten, ein leicht abschleifendes Papier verwenden, um diese zu beseitigen, und behutsam immer in die Satinierungsrichtung der Platte reiben.

Die Speisen nicht direkt auf der Plattenoberfläche kochen. Immer geeignete Behälter verwenden.

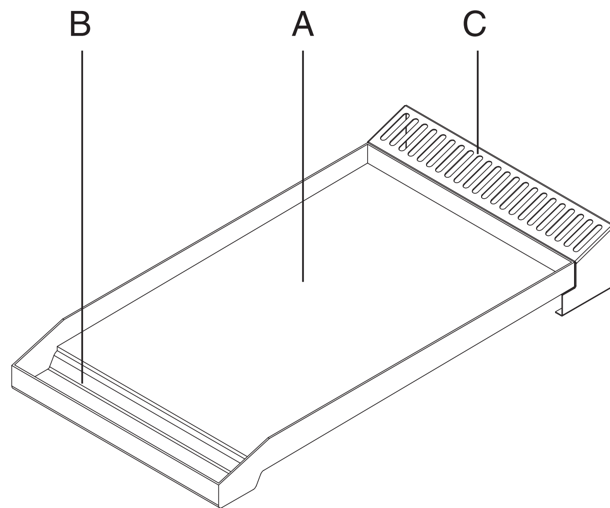



Fig. 1

A=zona di cottura
B=raccoglitore grassi di cottura
C=caminetto scarico fumi di combustione
A = zona cocción
B = recipiente para recoger la grasa de la cocción
C = chimenea de descarga de humos de combustión
A = zone de cuisson
B = lèchefrite
C = cheminée d'évacuation des fumées de combustion
A = cooking area
B = drip tray
C = exhaust flue for combustion fumes
A= Backbereich
B= Bratfettauffang
C= Rauchabzug

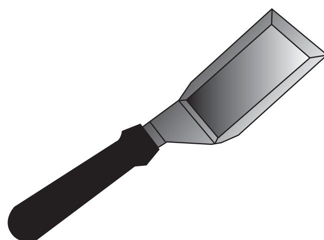


Fig. 2

**IT**

## ISTRUZIONI PER L'USO DEL FRY-TOP A GAS (FIG. 1)

Il Fry-Top è costruito da una piastra di acciaio inox speciale (8 mm di spessore), studiata appositamente per avere temperature uniformemente distribuite sulla superficie, così da sfruttarla completamente. La piastra vanta inoltre particolari doti igieniche. Altra dote è l'elevato accumulo termico della piastra con bassissima dispersione di calore.

Per utilizzare l'apparecchio accendere la fiamma sottostante la piastra, agendo sulla manopola corrispondente (vedi "*Accensione dei bruciatori*") e accertarsi della presenza della fiamma. Posizionare la manopola al massimo per circa 10 minuti e attendere che la piastra si riscaldi. Trascorso questo periodo di tempo, la piastra è pronta per iniziare la cottura.

Agendo sulla regolazione della fiamma, non avrete alcun limite alla vostra fantasia culinaria. Posizionando la manopola su minimo, consente di effettuare cotture lente o cotture dove è intenzione di mantenere inalterate le proprietà organolettriche dei cibi. Per la cottura di carne, pesce e verdure sono indicate temperature più elevate.

La piastra Fry-Top è l'ideale per gli amanti della cucina giapponese *Tepanyaki*; è disponibile come optional lo speciale coperchio necessario per questo tipo di cucina orientale.

In alcuni modelli viene fornita In dotazione la spatola in figura 2 che vi aiuterà nella cottura così come nella pulizia della piastra.

**ES**

## INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL FRY-TOP DE GAS (FIG. 1)

El Fry-Top está fabricado con una placa de acero inoxidable especial (8 mm. de grosor) estudiada especialmente para obtener temperaturas uniformemente distribuidas sobre la superficie para poderla explotar completamente. La placa presenta además particulares dotes higiénicas. Otra ventaja es la elevada acumulación térmica de la placa con bajísima dispersión de calor.

Para utilizar el aparato encender la llama de debajo de la placa interviniendo en el botón correspondiente (consultar: "Encendido de los quemadores") y comprobar la presencia de la llama. Poner el botón en el máximo durante unos 10 minutos y esperar que la placa se caliente. Transcurrido este período de tiempo la placa está lista para comenzar la cocción.

Interviniendo sobre la regulación de la llama no existirá ningún límite a vuestra fantasía culinaria. Poniendo el botón en el mínimo se pueden efectuar cocciones lentas o cocciones donde se quiere mantener inalteradas las condiciones organolépticas de los alimentos. Para la cocción de carne, pescado y verduras se aconsejan temperaturas más altas.

La placa Fry-Top es ideal para los amantes de la cocina japonesa *Tepanyaki*; se encuentra a disposición como opcional la tapadera especial necesaria para este tipo de cocina oriental.

En algunos modelos se suministra en dotación la espátula de la figura 2 que es de gran utilidad en la cocción y en la limpieza de la placa.

FR CH BE LU

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FRY TOP À GAZ (FIG. 1)

Le fry top est constitué d'une plaque en acier inox spécial (8 mm d'épaisseur) spécialement étudiée pour avoir une température distribuée uniformément de manière à pouvoir utiliser toute la surface. De plus, la plaque présente des caractéristiques hygiéniques remarquables. Enfin signalons l'accumulation thermique élevée de la plaque avec une dispersion de chaleur très faible.

Pour utiliser l'appareil, allumer la flamme qui se trouve sous la plaque, en agissant sur le bouton prévu à cet effet (voir "Allumage des brûleurs") et s'assurer que la flamme est bien présente. Positionner le bouton sur le maximum pendant 10 minutes environ et attendre que la plaque chauffe. Au bout de ce laps de temps, la plaque est prête pour la cuisson.

Grâce au réglage de la flamme, rien ne limitera votre fantaisie culinaire. Quand on positionne le bouton sur le minimum, on obtient une cuisson lente ou une cuisson durant laquelle sont préservées les propriétés organoleptiques des aliments. Pour cuire la viande, le poisson et les légumes, il est conseillé de régler des températures plus élevées.

La plaque fry top est idéale pour les amateurs de cuisine japonaise *Tepanyaki*; nous proposons en option le couvercle spécial nécessaire pour ce type de cuisine oriental.

Sur certains modèles, la spatule de la figure 2 est également fournie de série, afin de vous aider aussi bien dans la cuisson que lors du nettoyage de la plaque.

GB IE

## INSTRUCTIONS FOR USE OF THE GAS FRY-TOP (FIG. 1)

The Fry-Top is composed of a special stainless steel plate (8 mm thick), specially designed to have temperatures evenly distributed over the whole surface so that it may be exploited to the full. The plate also has hygienic advantages. Another merit is the high heat accumulation of the plate, with very low heat loss.

To use the appliance, light the flame below the plate by means of the corresponding knob (see "Lighting the burners") and ensure that the flame is burning. Leave the knob in this position for about 10 minutes at the most and wait for the plate to heat up. Once this period has elapsed, the plate is ready to start cooking.

By adjusting the flame, there is no limit to your culinary imagination. If you turn the knob to minimum, you can do slow cooking or types of cooking in which you want to maintain the organoleptic properties of the foods unchanged. Higher temperatures are suitable for cooking meat, fish and vegetables.

The Fry-Top plate is ideal for Japanese *Tepanyaki* cooking: the special lid needed for this type of Oriental cooking is available as an optional accessory.

Some models are supplied with the spatula shown in figure 2, which is useful both for cooking and for cleaning the plate.

DE CH AT BE

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN FÜR DIE FRY-TOP-GASPLATTE (ABB. 1)

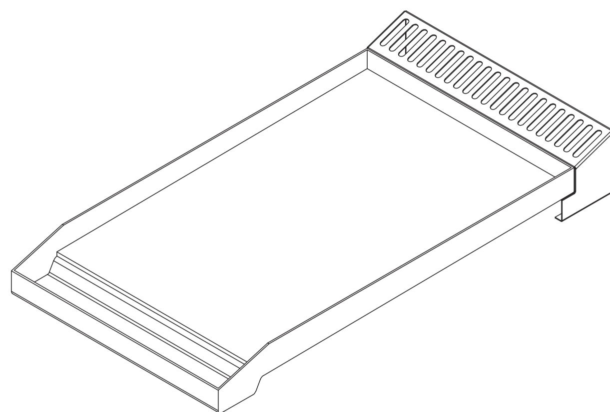
Die Fry-Top-Gasplatte besteht aus einer 8 mm dicken Spezialstahlplatte, die für eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur auf die ganze Oberfläche konzipiert worden ist, sodass diese voll ausgenutzt werden kann. Diese Platte ist ausserdem besonders hygienisch und läßt sich bei extrem niedriger Wärmedispersion stark aufheizen.

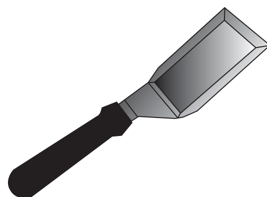
Um dieses Gerät zu benutzen, muss man die Flamme unter der Platte mit Hilfe des entsprechenden Drehschalters anzünden (siehe "Zündung der Brenner") und kontrollieren, ob die Flamme tatsächlich brennt. Am Drehschalter maximal 10 Minuten einstellen und warten, bis die Platte sich aufheizt. Nach Ablauf dieser Zeit kann man mit dem Braten beginnen.

Durch die Regulierung der Flamme sind Ihrer kulinarischen Phantasie keine Grenzen gesetzt. Bei Drehschalter auf Minimum kann man langsam, bzw. so braten, dass die Geschmackseigenschaften der Speisen unverändert bleiben. Beim Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse sind allerdings höhere Temperaturen ratsamer.

Die Fry-Top-Herdplatte ist ideal für die Liebhaber der japanischen *Tepanyaki*-Küche: als Extrazubehör ist auch der spezielle Deckel, den man für diese Gerichte braucht, lieferbar.

Bei einigen Modellen wird auch der auf Abb.2 zu sehende Spachtel mitgeliefert, nützlich sowohl beim Kochen als auch beim Reinigen der Platte.


Fig. 1


Fig. 2

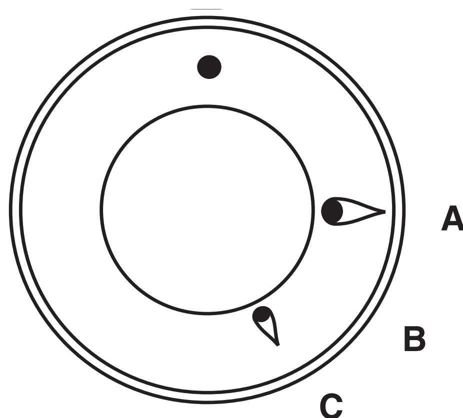


Fig. 3

A=MAX - B=MED - C=MIN

IT

## TABELLA DI FUNZIONAMENTO (FIG. 3)

(puramente valori indicativi dopo 10' di preriscaldamento con il bruciatore al massimo)

| **Posizione manopola** | **Tipo di cottura** |
|---|---|
| B | uova in 2 minuti |
| B | melanzane tagliate a fettine (spessore 0,5 cm) dai 9 ai 13 minuti |
| B | patate tagliate a fettine dai 5 ai 7 minuti |
| B | zucchine tagliate a fettine dai 3 ai 5 minuti |
| B | pesce (orata di circa 200g) in 15 minuti |
| B | hamburgher in 10 minuti |
| B | bistecca di manzo in 3 minuti |
| A | fiorentina (spessore 2 cm) in 5 minuti |

## PULIZIA E CURA DEL FRY-TOP (FIG. 1)

Si consiglia di effettuare una pulizia accurata alla fine di ogni cottura. Con la piastra calda e il fuoco al minimo rimuovere con la paletta in dotazione i residui di cottura. Versare una piccola quantità di acqua sulla piastra e, sempre con la paletta, continuare a pulire la piastra. Una volta che l'acqua è completamente evaporata, ripetere la stessa operazione anche più volte fino al raggiungimento del risultato desiderato. E' estremamente importante effettuare la pulizia con la piastra ben calda.

Il caminetto smaltato nero si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniaca. Dopo la pulizia sciacquare ed asciugare.

ES

## TABLA DE FUNCIONAMIENTO (FIG. 3)

(valores puramente indicativos después de 10' de precalentamiento con el quemador al máximo)

| **Posición del botón** | **Tiempo de cocción** |
|---|---|
| B | huevos en 2 minutos |
| B | berenjenas cortadas a ruedas (grosor 0,5 cm) de 9 a 13 minutos |
| B | patatas cortadas a ruedas de 5 a 7 minutos |
| B | calabacines cortados a ruedas de 3 a 5 minutos |
| B | pescado (dorada de 200g aproximadamente) en 15 minutos |
| B | hamburguesa en 10 minutos |
| B | filete de vaca en 3 minutos |
| A | entrecot (grosor 2 cm) en 5 minutos |

## LIMPIEZA Y CUIDADO DEL FRY-TOP (FIG. 1)

Se aconseja efectuar una limpieza esmerada al final de cada cocción. Con la plancha caliente y el fuego al mínimo quitar los restos de la cocción utilizando la paleta en dotación. Echar una pequeña cantidad de agua en la plancha y, siempre con la paleta, segur limpiando la plancha. Una vez que el agua se haya evaporado completamente, repetir la misma operación incluso varias veces hasta lograr el resultado deseado. Es sumamente importante efectuar la limpieza con la plancha bien caliente.

La chimenea esmaltada negra se limpia con un paño suave embebido con una solución de agua templada y amoniaco. Después de haberla limpiada aclararla y secarla.



## TABLEAU DE FONCTIONNEMENT (FIG. 3)

(valeurs indicatives après 10 min de préchauffage avec le brûleur sur le maximum)

| Position bouton | type de cuisson |
|---|---|
| B | œufs: 2 minutes |
| B | aubergines coupées en tranches (épaisseur: 0,5 cm): de 9 à 13 minutes |
| B | pommes de terre coupées en tranches : de 5 à 7 minutes |
| B | courgettes coupées en tranches: de 3 à 5 minutes |
| B | poisson (dorade d'environ 200 g): 15 minutes |
| B | hamburger: 10 minutes |
| B | bifteck: 3 minutes |
| A | côte de bœuf (2 cm d'épaisseur): 5 minutes |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FRY TOP (FIG. 1)

Il est conseillé de nettoyer soigneusement l'appareil en fin de cuisson. Enlever les résidus à l'aide de la palette fournie avec le barbecue quand la plaque est chaude et que le feu est au minimum. Verser une petite quantité d'eau sur la plaque et continuer à nettoyer cette dernière, toujours avec la palette. Répéter cette opération plusieurs fois lorsque l'eau s'est évaporée complètement afin d'obtenir un résultat optimal. La plaque doit être bien chaude pour pouvoir la nettoyer correctement.

La cheminée émaillée noire se nettoie avec un chiffon souple imbibé d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque. Après le nettoyage, rincer et essuyer.



## COOKING TABLE (FIG. 3)

(purely indicative values after 10' preheating with the burner at maximum power)

| Knob position | Type of cooking |
|---|---|
| B | egg in 2 minutes |
| B | sliced aubergines (0.5 cm thick) from 9 to 13 minutes |
| B | sliced potatoes from 5 to 7 minutes |
| B | sliced courgettes from 3 to 5 minutes |
| B | fish (gilthead of about 200 g) in 15 minutes |
| B | hamburgher in 10 minutes |
| B | steak in 3 minutes |
| A | T-bone steak (2 cm thick) in 5 minutes |

## CLEANING AND CARING FOR THE FRY-TOP (FIG. 1)

It is recommended to clean the plate accurately at the end of each cooking session. With the plate hot and the flame at minimum, remove the cooking residue using the scraper provided. Pour a little water onto the plate and, still using the scraper, continue cleaning the plate. Once the water has completely evaporated, repeat the same operation even several times until the desired result is obtained. It is extremely important to clean the plate when it is quite hot.

The black enamel flue may be cleaned with a soft cloth soaked with a solution of lukewarm water and ammonia. Rinse and dry after cleaning.



## BENUTZUNGSTABELLE (ABB.3)

(diese Werte gelten nur zur Orientierung, nach 10 Minuten Vorheizen mit Brenner auf maximaler Position)

| Position Drehschalter | Garzeit |
|---|---|
| B | Eier in 2 Minuten |
| B | Auberginen in Scheiben (0,5 cm dick), 9 bis 13 Minuten |
| B | Kartoffeln in Scheiben, 5 bis 7 Minuten |
| B | Zucchini in Scheiben, 3 bis 5 Minuten |
| B | Fisch (circa 200 g Goldbrasse) in 15 Minuten |
| B | Frikadelle in 10 Minuten |
| B | Rindersteak in 3 Minuten |
| A | Florentiner Steak (2 cm dick) in 5 Minuten |

## REINIGUNG UND PFLEGE DER FRY-TOP-PLATTE (ABB.1)

Es wird empfohlen, bei jedem Kochende eine sorgfältige Reinigung auszuführen. Die Kochreste mit heißer Kochfläche und Gas auf Minimum mit der mitgelieferten Schaufel entfernen. Etwas Wasser auf die Kochfläche geben und die Fläche immer mit der Schaufel weiter reinigen. Nachdem das Wasser ganz verdampft ist, diesen Vorgang noch mehrmals wiederholen, bis das Ergebnis wie gewünscht ist. Sehr wichtig: die Reinigung mit heißer Kochfläche ausführen.

Den schwarz emaillierten Kamin kann man mit einem weichen Tuch, das in lauwarmes Wasser mit Ammoniak getaucht wird, reinigen. Mit klarem Wasser nachspülen und trockenwischen.

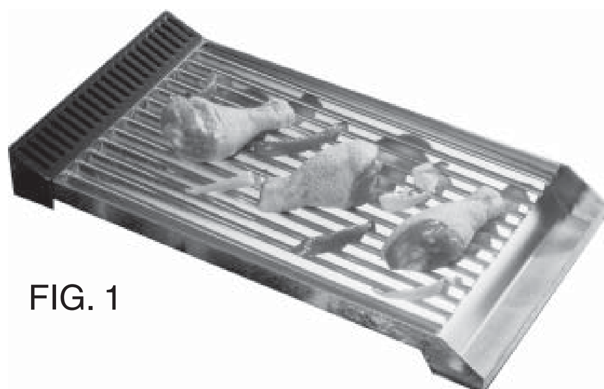


FIG. 1

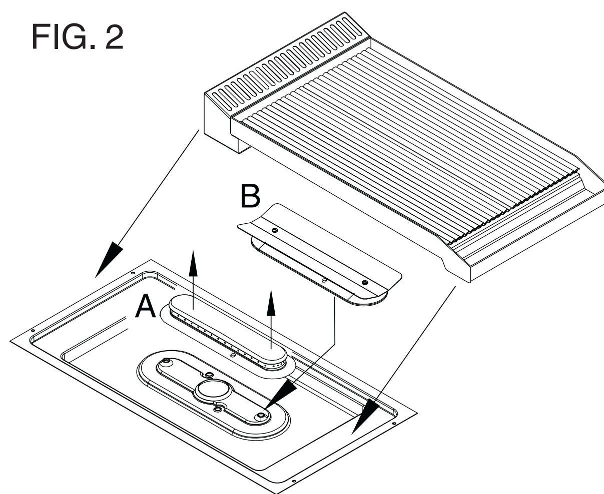



FIG. 2

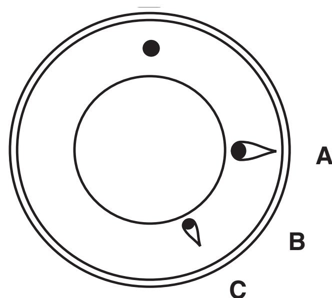



FIG. 3: A=MAX - B=MED - C=MIN

(IT)

**BARBECUE A GAS**

Sostituire lo spartifiamma A con lo spartifiamma protetto per barbecue B. Prima di rimettere la piastra barbecue, accertarsi di aver posizionato lo spartifiamma in maniera corretta ed effettuare una prova di accensione.

Per utilizzare l'apparecchio accendere la fiamma sottostante la piastra, agendo sulla manopola corrispondente (vedi "*Accensione dei bruciatori*") e accertarsi della presenza della fiamma. Posizionare la manopola al massimo per circa 10 minuti e attendere che la piastra si riscaldi. Trascorso questo periodo di tempo, la piastra è pronta per iniziare la cottura. Posizionate il bruciatore al minimo e disponete le pietanze sulla piastra.

Consultate la tabella di cottura per avere delle indicazioni di massima sui tempi. Potreste trovare dei tempi di cottura diversi da quelli indicati in tabella. Ciò è del tutto normale, in quanto i tempi cambiano in funzione della quantità e della temperatura del cibo, del tipo di gas e, ovviamente, del vostro gusto personale.

## PULIZIA DEL BARBECUE

Prima di procedere alla pulizia lasciare raffreddare il barbecue. Utilizzate una spugna leggermente abrasiva o una spazzola con setole di ottone seguendo il senso di satinatura della piastra. E' importante rimuovere le incrostazioni che si formano tra una lamella e l'altra. Si consiglia di pulire la piastra dopo ogni cottura. Come tutti i barbecue, la piastra con l'uso perde di brillantezza e possono crearsi degli aloni scuri. Il caminetto si pulisce, una volta raffreddato, con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniaca.

**TABELLA DI FUNZIONAMENTO (Fig. 3)**

(puramente valori indicativi dopo 10' di preriscaldamento con il bruciatore al massimo)

**Posizione manopola / Tipo di cottura**

B melanzane tagliate a fettine (spessore 0,5 cm) dai 3 ai 5 minuti
B patate tagliate a fettine dai 5 ai 7 minuti
B zucchine tagliate a fettine dai 4 ai 6 minuti
A pesce (orata di circa 200g) in 10 minuti
A hamburgher in 10 minuti
B bistecca di manzo in 3 minuti
A fiorentina (spessore 2 cm) in 6 minuti

(ES)

**BARBACOA DE GAS**

Sustituir el corta-llama A con el corta-llama protegido para barbacoa B. Antes de colocar la plancha barbacoa, comprobar que el corta-llama está colocado de forma correcta y efectuar una prueba de encendido.

Para utilizar el aparato encender la llama de debajo de la placa interviniendo en el botón correspondiente (consultar: "Encendido de los quemadores") y comprobar la presencia de la llama. Poner el botón en el máximo durante unos 10 minutos y esperar que la placa se caliente. Transcurrido este período de tiempo la placa está lista para comenzar la cocción. Colocar el quemador al mínimo y distribuir los alimentos sobre la plancha. Consulte la tabla de cocción para obtener indicaciones en general sobre los tiempos necesarios. Podría encontrar tiempos de cocción diversos de los indicados en la tabla. Esto es absolutamente normal, ya que los tiempos cambian en función de la cantidad y de la temperatura de los alimentos, del tipo de gas y, obviamente, de su gusto personal.

## LIMPIEZA DE LA PARRILLA

Antes de empezar a limpiar la parrilla dejar que se enfríe. Utilizar una esponja ligeramente abrasiva o un cepillo con cerdas de latón siguiendo el sentido del satinado de la placa. Es importante quitar las incrustaciones que se forman entre los surcos. Se aconseja limpiar la placa cada vez que se utiliza. Como todas las parrillas, la placa pierde brillo con el uso y pueden crearse cercos oscuros. La campana se limpia, una vez enfriada, con un paño suave mojado con una solución de agua templada y amoniaco.

**TABLA DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 3)**

(valores puramente indicativos después de 10' de precalentamiento con el quemador al máximo)

**Posición del botón / Tiempo de cocción**

B berenjenas cortadas a ruedas (grosor 0,5 cm) de 3 a 5 minutos
B patatas cortadas a ruedas de 5 a 7 minutos
B calabacines cortados a ruedas de 4 a 6 min.
A pescado (dorada de 200 g aproximadamente) en 10 min.
A hamburguesa en 10 minutos
B filete de vaca en 3 minutos
A entrecot (grosor 2 cm) en 6 minutos

FR CH BE LU

**BARBECUE À GAZ**

Remplacer le diffuseur de flamme A par le diffuseur B protégé pour barbecue. Avant de mettre la plaque du barbecue, vérifier si le diffuseur de flamme est placé correctement et faire un essai d'allumage.

Pour utiliser l'appareil, allumer la flamme qui se trouve sous la plaque, en agissant sur le bouton prévu à cet effet (voir "Allumage des brûleurs") et s'assurer que la flamme est bien présente. Positionner le bouton sur le maximum pendant 10 minutes environ et attendre que la plaque chauffe. Au bout de ce laps de temps, la plaque est prête pour la cuisson. Mettre le brûleur au minimum et placer les aliments sur la plaque.

Consulter le tableau pour avoir des indications concernant les temps de cuisson. Certains temps de cuisson peuvent être différents de ceux indiqués sur le tableau, ce qui est tout à fait normal car les temps changent en fonction de la quantité et de la température des aliments, du type de gaz et, naturellement, du goût personnel.

## NETTOYAGE DU BARBECUE

Laisser le barbecue refroidir avant d'effectuer le nettoyage. Utiliser une éponge légèrement abrasive ou une brosse en laiton en suivant le sens de satinage de la plaque. Il est important d'enlever les incrustations qui se forment entre une lamelle et l'autre. On conseille de nettoyer la plaque après chaque utilisation. Comme tous les barbecues, au cours des utilisations la plaque est moins brillante et des auréoles foncées peuvent apparaître. La cheminée, une fois refroidie, se nettoie avec un chiffon souple imbibé d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque.

**TABLEAU DE FONCTIONNEMENT (Fig. 3)**

(valeurs indicatives après 10 min de préchauffage avec le brûleur sur le maximum)

**Position bouton / Type de cuisson**

B aubergines coupées en tranches (épaisseur: 0,5 cm): de 3 à 5 minutes
B pommes de terre coupées en tranches: de 5 à 7 min.
B courgettes coupées en tranches: de 4 à 6 minutes
A poisson (dorade d'environ 200 g): 10 min.
A hamburger: 10 minutes
B bifteck: 3 minutes
A côte de bœuf (2 cm d'épaisseur): 6 minutes

GB IE

**GAS BARBECUE**

Replace the burner cap A with the protected barbecue burner cap B. Before positioning the barbecue plate, ensure that the burner cap has been fitted correctly and test lighting of the burner.

To use the appliance, light the flame below the plate by means of the corresponding knob (see "Lighting the burners") and ensure that the flame is burning. Leave the knob in this position for about 10 minutes at the most and wait for the plate to heat up. Once this period has elapsed, the plate is ready to start cooking. Turn the burner to minimum and lay the food on the plate.

Consult the cooing chart to find general indications concerning times. You may find that the cooking times are different from those in the chart. This is quite normal, since times change depending on the quantity and temperature of the food, the type of gas and, of course, your own personal taste.

## CLEANING THE BARBECUE

Let the barbecue cool before cleaning it. Use a lightly abrasive sponge or a brush with brass bristles, following the direction of the satin finish of the plate. It is important to remove all encrustations formed between one strip and another. It is recommended to clean the barbecue after each cooking session. As in all barbecues, the plate loses its shine with constant use and dark rings may form.

Once it has cooled, the flue can be cleaned with a soft cloth soaked in a solution of lukewarm water and ammonia.

**COOKING TABLE (Fig. 3)**

(purely indicative values after 10' preheating with the burner at maximum power)

**Knob position / Type of cooking**

B sliced aubergines (0.5 cm thick) from 3 to 5 min.
B sliced potatoes from 5 to 7 minutes
B sliced courgettes from 4 to 6 minutes
A fish (gilthead of about 200 g) in 10 minutes
A hamburgher in 10 minutes
B steak in 3 minutes
A T-bone steak (2 cm thick) in 6 minutes

DE CH AT BE

**GASGRILL**

Den Flammenverteiler A mit dem geschützten Grill-Flammenverteiler B auswechseln. Bevor man die Grillfläche anbringt, den Flammenverteiler korrekt anbringen und einen Zündtest ausführen. Um dieses Gerät zu benutzen, muss man die Flamme unter der Platte mit Hilfe des entsprechenden Drehschalters anzünden (siehe "Zündung der Brenner") und kontrollieren, ob die Flamme tatsächlich brennt. Am Drehschalter maximal 10 Minuten einstellen und warten, bis die Platte sich aufheizt. Nach Ablauf dieser Zeit kann man mit dem Braten beginnen. Stellen Sie den Brenner auf das Minimum und legen Sie das Kochgut auf die Fläche.

Schauen Sie in der Kochtabelle nach, um Hinweise über die Zeiten zu erhalten. Sie könnten andere Zeiten als jene in der Tabelle vorfinden. Das ist ganz normal, da sich die Zeiten je nach Menge und Temperatur der Speisen, des Gastyps und natürlich auch je nach Ihrem persönlichen Geschmack ändern.

## BARBECUE-REINIGUNG

Lassen Sie das Barbecue abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie dazu einen leicht scheuernden Schwamm oder eine Bürste mit Messingborsten und folgen Sie beim Reinigen der Satinierrichtung der Platte. Die sich zwischen zwei Lamellen bildenden Verkrustungen müssen sind zu entfernen. Es wird empfohlen, die Platte nach jeder Verwendung zu reinigen. Wie bei allen Barbecues verliert die Platte mit der Zeit ihren Glanz und es können sich dunkle Schmierflecken bilden. Der Kamin ist, in abgekühltem Zustand, mit einem weichen Lappen und Ammoniak-Warmwasser zu reinigen.

**BENUTZUNGSTABELLE (Abb.3)**

(diese Werte gelten nur zur Orientierung, nach 10 Minuten Vorheizen mit Brenner auf maximaler Position)

**Position Drehschalter / Garzeit**

B Auberginen in Scheiben (0,5 cm dick), 3 bis 5 Min.
B Kartoffeln in Scheiben, 5 bis 7 Minuten
B Zucchini in Scheiben, 4 bis 6 Minuten
A Fisch (circa 200 g Goldbrasse) in 10 Min.
A Frikadelle in 10 Minuten
B Rindersteak in 3 Minuten
A Florentiner Steak (2 cm dick) in 6 Minuten



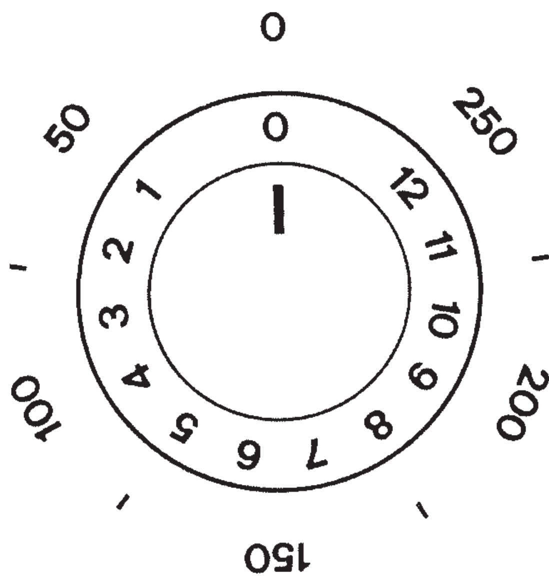


Fig. A

IT

## GRILL - BARBECUE

Questo apparecchio Vi offre una nuova possibilità di cottura, rende possibile la cottura alla griglia di carne e pesce senza grassi ed olii e questo in breve tempo e dentro la Vostra casa. Sotto alla resistenza vi è posto un vassoio con della pietra lavica, questa garantisce una temperatura costante (250°C) ed assorbe le gocce di grasso senza creare odori o fumi. Tutte le parti, griglia, vassoio e pietre, sono facilmente estraibili per la pulizia. Prima di accendere l'apparecchio posizionare tutte le parti al loro posto, appoggiare il cibo sulla griglia, attivare la corrente ed accendere l'apparecchio con il commutatore regolabile. Ruotare la manopola (fig. A) sulla posizione desiderata fra **1** e **12**; si accende la spia. Questa spia indica, che l'apparecchio è in tensione. Per spegnere l'apparecchio riportare la manopola sulla posizione **0**, si spegne la spia luminosa.

**Importante**: per grigliare si consiglia di preriscaldare la resistenza grill per circa 6 minuti nella posizione **12**, affinché le pietanze possano ricevere il calore anche dall'irradiazione delle pietre laviche.
**In base al modello, la manopola viene identificata con la posizione 1÷12 oppure 50÷250.**

**Tabella per grigliare su pietre laviche**

| Pietanze | Posizione regolatore | Tempo totale in min. |
|---|---|---|
| Salsiccie | 12 | 13 |
| Bistecche | 12 | 12 |
| Hamburger | 12 | 14 |
| Filetto manzo | 12 | 8 |
| Fegato | 12 | 5 |
| Cotoletta d'agnello | 12 | 8 |
| Bistecca di pollo | 12 | 9 |
| Coscia di pollo | 12-11 | 17 |
| Trancio di salmone | 12-11 | 10 |
| Trota | 12-11 | 12 |
| Trota al cartoccio | 12 | 30-35 |

**I tempi riportati sono indicativi e valgono per il grill preriscaldato al massimo.**

ES

## GRILL - BARBECUE

Este aparato le ofrece una nueva posibilidad de cocción. Le hache posible cocción al grill de carnes y pescados sin grasas y aceites, y esto en breve tiempo y en su propria casa. Bajo la resistencia lleva un recipiente con piedras volcánicas, y éstas garantizan una temperatura constante (250°C) y absorven gotas de grasa sin crear olores ni humos. Todas las partes, parilla, recipiente y piedras son fácilmente extraíbles para su limpieza. Antes de encender el aparato, posicionar todas las partes en su puesto, apoyar el alimento e cocinar sobre la parilla, activar la corriente y encender el aparato con el conmutador regulable. Girar el mando (fig. A) sobre la posición deseada entre **1** y **12**, y se encenderá en piloto indicando que la plancha está en tensión. Para desconectar el aparato, reponer el mando en la posicíon **0**, y se apaga el piloto luminoso.

**Importante**: para asar a la parilla se aconseja precalentar la resistencia del grill durante 6 minutos aproximadamente en la posicíon **12**, para que los alimentos puedan recibir el calor también de la irradiación de las pietras lávicas.
**En base al modelo, la perilla se identifica con la posición 1÷12 o 50÷250.**

**Tabla para asar a la parilla sobre piedras lávicas**

| Alimento | Posición regulador | Tiempo total en minutos |
|---|---|---|
| Salchichas | 12 | 13 |
| Filetes | 12 | 12 |
| Hamburguesas | 12 | 14 |
| Solomillo de temera | 12 | 8 |
| Higado | 12 | 5 |
| Chuleta de cordero | 12 | 8 |
| Filete de pollo | 12 | 9 |
| Muslo de pollo | 12-11 | 17 |
| Rodaja de salmón | 12-11 | 10 |
| Trucha | 12-11 | 12 |
| Trucha al cartucho | 12 | 30-35 |

**Los tiempos mencionado se consideran con el grill calentado al máximo y son indicativos.**

FR CH BE LU

## GRILL - BARBECUE

Cet appareil vous offre une nouvelle possibilité de cuisson, il permet d'effectuer des grillades de viande et de poisson sans huile ni matières grasses, rapidement, et à l'interieur. Sous la résistance, il y a un plateau avec des pierres de lave qui garantissent une température constante (250°C) et absorbent les gouttes de graisse sans créer d'odeurs ou de fumée. Toutes le parties, grille, plateau et pierres sont faciles à retirer pour le nettoyage. Avant d'allumer l'appareil, mettre toutes les parties à leur place, poser les aliments sur la grille, alimenter l'appareil et régler la température avec le commutateur. Tourner le bouton (fig. A) sur la position désirée entre **1** et **12**. Le voyant s'allume, indiquant ainsi que l'appareil est sous tension. Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton sur **0**: le voyant s'éteint.

**Important**: pour griller, nous vous conseillons de préchauffer la résistance gril pendant 6 minutes en position **12,** de manière à ce que les aliments puissent être chauffés également par l'irradiation des pierres de lave.
**Selon le modèle, la manette est identifiée avec la position 1÷12 on 50÷250.**

**Tableau pour griller sur pierres de lave**

| Aliments | Position régulateur | Temps global en minutes |
|---|---|---|
| Saucisses | 12 | 13 |
| Bifteck | 12 | 12 |
| Steack haché | 12 | 14 |
| Filet de boeuf | 12 | 8 |
| Fole | 12 | 5 |
| Cotolette d'agneau | 12 | 8 |
| Escalope de volaille | 12 | 9 |
| Cuisse de poulet | 12-11 | 17 |
| Dame de saumon | 12-11 | 10 |
| Truite | 12-11 | 12 |
| Truite en papillote | 12 | 30-35 |

**Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et sont valables pour le gril préchauffé au maximum.**

GB IE

## GRILL - BARBECUE

You have the possibility, by using this appliance, to grill, in your house and in a short period of time, meat and fish without oil and fat. Under the heating element you have a hob bed with lava stones. This enables you to have a steady temperature (250°C) and the absorption of fat without smell and vapours. Grid, hob bed and lava stones are removable to be washed. Before switching, on the appliance check thath all parts are whell installed, then place the food on the grill. Switch on the appliance by operating on the adjustable commutator. Turn the knob (fig. A) to the desired position between **1** and **12**. This light indicates that the appliance is working. To switch of the appliance pub the knob on **0** position. The warning light switches off.

**Important**: to grill, you are advised to pre-heat the grill element for about 6 min. in position **12** so that the food can also be heated by radiation of the lava stones.
**Depending on the model, the knob is identified as position 1÷12 or 50÷250.**

**Table for grilling on lava stones**

| Dishes | Position | Time in min. |
|---|---|---|
| Sausages | 12 | 13 |
| Steaks | 12 | 12 |
| Hamburgers | 12 | 14 |
| Filet steak | 12 | 8 |
| Liver | 12 | 5 |
| Lamb cutlets | 12 | 8 |
| Chicken steaks | 12 | 9 |
| Chicken drumsticks | 12-11 | 17 |
| Sliced salmon | 12-11 | 10 |
| Trout | 12-11 | 12 |
| Trout cooked in foil | 12 | 30-35 |

**The times given are approximate with the grill preheated to maximum.**

DE CH AT BE

## GRILL - BARBECUE

Dieses Gerät bietet eine neue Grillmöglichkeit, es ermöglicht das Grillen von Fleisch und Fisch ohne jegliche Fette und Öle, im Haus und in kürzester Zeit. Unter den Heizkörper ist ein Lavasteinbehälter gestellt, dieser gewähleistet eine konstante Temperatur (250°C) und nimmt die Fettropfen vom Grillgut ohne Rauchbildung und Geruch auf. Alle Teile, der Rost, das Blech und die Steine, sind zur Reinigung mühelos abnehmbar. Zur Inbetriebsetzung sind alle Teile an den richtigen Platz zu setzen, der Rost ist mit dem Grillgurt zu beschicken. Stromzufuhr betätigen und Gerät durch den Bedienungsknebel einschalten. Der Grill wird durch einen stufenlosen Bedienungsknebel betrieben. Bedienungsknebel auf die gewünschte Position zurischen **1** und **12** (fig. A) drehen. Es leuchtet die Kontroll-Lampe: sie zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht. Zum Ausschalten des Gerätes Bedienungsknebel auf **0** Position drehen. Signalleuchte erlischt (fig. A).

**Wichtig**: es wird empfohlen den Widerstand des Grills für ungefähr 6 Minuten in Position **12** vorzuerhitzen, damit die Speisen auch die von den Lavasteinen ausgestrahlte Wäme erhalten.
**Je nach Modell wir der Griff in Position 1÷12 oder 50÷250 gedreht.**

**Tabelle: Lavasteingrill**

| Speise | Reglerein-Stellung | Gesamtgrillzeit in min. |
|---|---|---|
| Wurst | 12 | 13 |
| Schnitzel | 12 | 12 |
| Hamburger | 12 | 14 |
| Riuder Filet | 12 | 8 |
| Leber | 12 | 5 |
| Lamm Kotlett | 12 | 8 |
| Hühnerschnitzel | 12 | 9 |
| Háhnchen Keulen | 12-11 | 17 |
| Lachsfilet | 12-11 | 10 |
| Forelle | 12-11 | 12 |
| Folie forelle | 12 | 30-35 |

**Die angegebenen Grillzeiten sind Richtwerte und gelten nur bei max. aufgeheiztem Grill.**

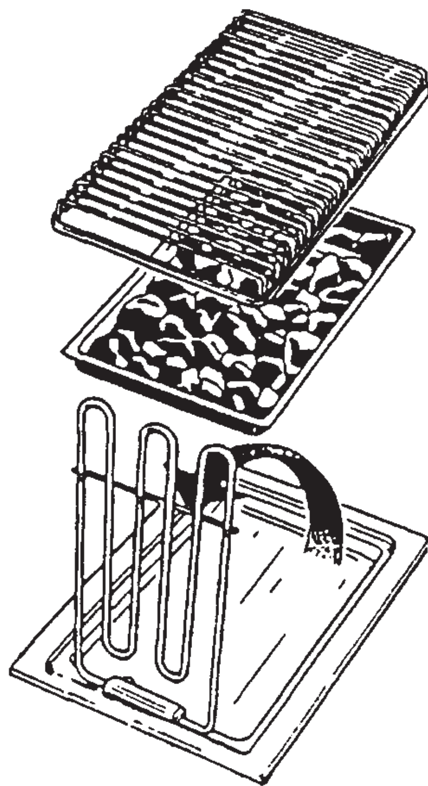


Fig. A

IT

## PULIZIA E CURA DEL BARBECUE

Prima di iniziare la pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete!
Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di iniziare un'accurata pulizia.
Anzitutto sono da togliere tutte le parti estraibili.
Togliere la griglia, alzare la resistenza ed estrarre il vassoio con la pietra lavica.
Le parti in acciaio sono da pulire con uno straccio inumidito con acqua e detersivo, poi sono da asciugare con cura.
Non utilizzare detergenti abrasivi o comunque che possono danneggiare l'apparecchio.
Le parti in acciaio, ottone o rame si possono trattare con gli appositi prodotti, così che possono mantenere a lungo la lucentezza originale.
Il cruscotto e le parti in alluminio sono da pulire con detergenti sgrassanti.

## COMPORTAMENTI IN CASO DI GUASTI

Prima di interpellare il servizio di assistenza, controllare che la spina sia inserita nella presa o che l'interruttore principale sia attivitato.
Dopo questo controllo chiamare il servizio di assistenza. I disturbi o guasti sono da far eliminare solo da personale qualificato.

ES

## LIMPIEZA Y CAIDADOS

Antes de inciar la limpieza, desconectar el aparato de la red y dejar enfriarlo totalmente.
Debe desprender todas las partes extraibles.
Sacar la parrilla, alzar la resistencia y extraer el recipiente con la piedra lávica.
Las partes sin acero deben impiarse con un trapo o esponka humedecido con agua y detergente; despuès secar con cuidado.
No utilisar detergentes abrasivos que puedan dañar el aparato.
Las partes en acero, jalón o cobre se pueden tratar con aquellos productos tendentes a mantener largo tiempo brillantez orginal.
El panel-mandos y las partes en aluminio deben limpiarse con detergentes desengrasantes.

## COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERIA

Antes de interpelar al servicio de asistencia, comprobar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma o que el interruptor principal esté activado. Después llamar al S.A.T..
Sólo personal cualificado cebe intervenir en las averias.

FR CH BE LU

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avat de procéder au nettoyage, débrancher l'appareil.
Laisser refroidir l'appareil, avant d'effectuer un nettoyage approfondi.
Retirer avant tout toutes les parties amovibles. Elever la grille, relever la résistance et retirer le plateau avec les pierres de lave.
Les parties en acier doivent être nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau et de produit detergent. Essuyer avec soin.
Ne pas utiliser des produits abrasifs ou pouvant endommager l'appareil.
Les parties en acier, laiton ou cuivre, peuvent être traitées avec des produits spécifiques, de manière à conserver logntemps leur brillant original.
Le panneau de commande et les parties en aluminium doivent être nettoyés avec des produits dégraissants.

## COMPORTAMENT EN CAS DE PANNES

Avant d'appeler le Service Après Vente, vérifier que la tiche soit branchée ou que l'interrupeteur principal soit activé.
Après il faut appeler le Service Après Vente. Les pannes devront être éliminer par des techniciens spécialisés.

GB IE

## ACCURACY AND CLEANING

Before cleaning, disconnect the appliance from the mains.
Cleaning must be carried out when the appliance is cold. Remove alla the removable parts. Remove the grid, lift the heating element and take away the hob bed with lava stones.
Stainless steel parts must be cleaned with water and detergent, then dry with a soft cloth carefully. Under no circumstances use corrosive or abrasive detergent, which could damage the appliance.
Stainless steel, brass or copper parts must be treated by using the proper products, thus keeping the brightness for a long time.
Control board and alluminium parts must be cleaned by means of degreasing detergent.

## MECHANICAL FAULTS/NON WORKING APPLIANCES

Before calling the After Sales Service, check the fuse and that the plug is connected or that the main switch is activated. After, call the After Sales Service. The faults must be checked by suitably qualified person.

DE CH AT BE

## REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, Gerät stromlos machen! Die Reinigung des Grills ist im abgekühlten Zustand sorgfältig durchzuführen.
Vorest sind alle abnehmbare Teile zu entfernen. Rost abnehmen, Heizkörper heben und das Blech mit den Lavasteinen abnehmen. Edelstahlteile sind mit warmen Wasser und Spülmittelzusatz zu reinigen, danach ist das Gerät sorgfältig abzutrocknen.
Keine Scheuerbzw. groben Reinigunsgmittelm verwenden. Abnehmbare Teile separat reinigen und wieder einsetezen.
Stahl-, Messing- und Kupferteile können ggf. mit entsprechenden Mittel behandelt werden, so bleibt der unsprüngliche Glanz erhalten. Bedienungsblende und Abteile sind mit enfettenden Mittel zu reinigen.

## VERHALTEN IM STÖRFALL

Bevor man den Kundendienst anruft, prüfen sie, ob der Stecker in der Steckdose eingesteckt ist bzw. Hauptschalter eingeschaltet ist. Nach dieser Kontrolle Kundendienst anrufen.
Störungen nur durch Fachpersonal beseitigen zu lassen.

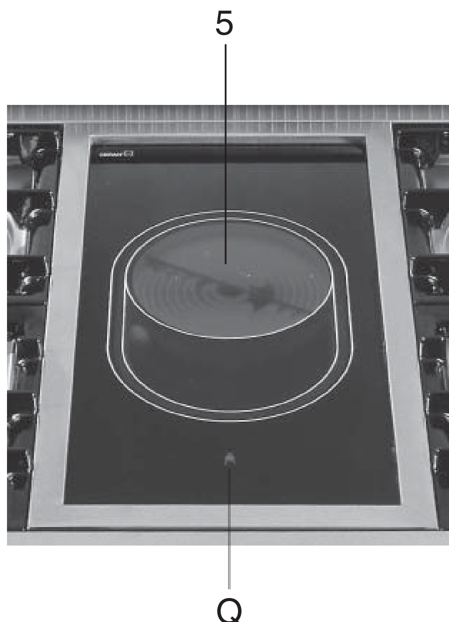



Fig. 1

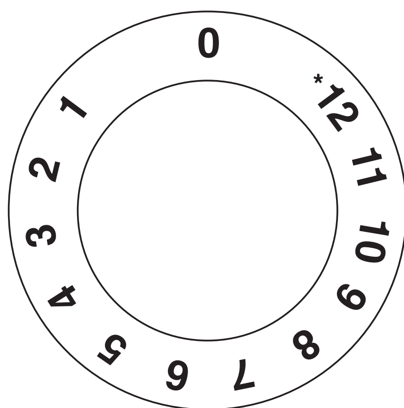



Fig. 2

(IT)

## ISTRUZIONI PER L'USO DELLA PIASTRA ELETTRICA

La piastra elettrica (5 Fig. 1) in vetroceramica è controllata da una manopola (Fig. 2, regolatore di energia). Una spia si illumina appena l'elemento riscaldante si accende. La manopola di controllo ha una scala da 0 a 12. La posizione 0 indica che la corrispondente zona di cottura è spenta. La posizione 1 indica che la corrispondente zona di cottura è al minimo della potenza, mentre la posizione 12 indica che la zona di cottura è al massimo.
Il regolatore di energia (Fig. 2) pilota la zona di cottura a **due circuiti** (5, Fig.1). Girando in senso orario la manopola dalla posizione 0 (spenta) alla posizione desiderata (1-12), si accende la parte primaria della zona di cottura. Per accendere anche la parte secondaria, portare la manopola in posizione 12 e ruotarla ulteriormente oltre la posizione 12 a fine corsa (* fig. 2) in senso orario. A questo punto si accende anche il circuito secondario ed è possibile regolare la potenza da 1 a 12 (1=minimo, 12=massimo).

### SPIE CALORE RESIDUO

Sul piano in vetroceramica è presente una spia di calore residuo (**Q** Fig. 1). Il suo scopo è di aumentare la sicurezza dell'apparecchio, poiché la sua accensione vi segnala che la zona di cottura è ancora molto calda. La spia di calore residuo rimane accesa anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, per segnalarvi che è ancora calda.

### IMPORTANTE

Dopo l'uso il piano in vetroceramica mantiene il suo calore per un lungo periodo. Non lasciare bambini vicino al piano e non appoggiarvi le mani. L' indicatore di calore residuo rimarrà acceso fino a che il piano non sarà freddo.
Nel caso in cui il piano in vetroceramica presentasse crepe, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di energia elettrica e chiamare un centro di assistenza tecnica autorizzato.

(ES)

## INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA PLACA ELÉCTRICA

La placa eléctrica (5 Fig. 1) de vitrocerámica se controla mediante un botón (fig. 2, regulador de energía). Un indicador luminoso se ilumina en cuanto el elemento calefactor se enciende. El botón de control tiene una escala de 0 a 12. La posición 0 indica que la correspondiente zona de cocción se encuentra apagada. La posición 1 indica que la correspondiente zona de cocción se encuentra al mínimo de la potencia, mientras que la posición 12 indica que la zona de cocción está al máximo.
El regulador de energía (Fig. 2) pilotea la zona de cocción de **dos circuitos** (5, Fig. 1). Girando en el sentido de las agujas del reloj el botón de la posición 0 (apagada) a la posición deseada (1-12) se enciende la parte primaria de la zona de cocción. Para encender también la parte secundaria, poner el botón en posición 12 y girarlo ulteriormente más allá de la posición 12 hasta final de carrera (* fig. 2) en el sentido de las agujas del reloj. Entonces se encenderá también el circuito secundario y se puede regular la potencia de 1 a 12 (1 = mínimo, 12 = máximo).

### INDICADORES DE CALOR RESIDUAL

En el plano de vitrocerámica se encuentra un indicador de calor residual (**Q** Fig. 1). Su finalidad es la de aumentar la seguridad del aparato ya que cuando está encendida señala que la zona de cocción está todavía muy caliente. El indicador de calor residual permanece encendido incluso después del apagado de la zona de cocción para señalar que está todavía caliente.

### IMPORTANTE

Después de utilizar la placa de vitrocerámica mantiene su calor durante un largo periodo. No deje a los nìòos cerca de la placa ni apoye las manos en ella. El piloto indicador de calor residual permanecerá encendido hasta que la placa no se haya enfriado. En caso que se observase la presencia de grietas en la placa de vitrocerámica, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica y llame un centro de asistencia autorizado.

FR CH BE LU

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

La plaque électrique (5 fig. 1) en vitrocéramique est contrôlée par un bouton (fig. 2, régulateur d'énergie). Un voyant s'allume dès que l'élément chauffant s'allume. Le bouton de contrôle a une échelle de 0 à 12. La position 0 indique que la zone de cuisson correspondante est éteinte. La position 1 indique que la zone de cuisson correspondante est au minimum de la puissance alors que la position 12 indique que la zone de cuisson est au maximum.

Le régulateur d'énergie (fig. 2) pilote la zone de cuisson à **deux circuits** (5, fig. 1). Quand on tourne le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, de la position 0 (éteint) à la position voulue (1 à 12), la partie primaire de la zone de cuisson s'allume. Pour allumer également la partie secondaire, tourner le bouton sur la position 12 puis tourner encore jusqu'au bout (* fig. 2) dans le sens des aiguilles d'une montre: le circuit secondaire s'allume et il est possible de régler la puissance de 1 à 12 (1 = minimum; 12 = maximum).

**Témoin de chaleur résiduelle**

Sur le plan en vitrocéramique se trouve un témoin de chaleur résiduelle (**Q** fig. 1). Il permet d'améliorer la sécurité de l'appareil car, quand il est allumé, il signale que la zone de cuisson est encore très chaude. Le voyant de chaleur résiduelle reste allumé même quand la zone de cuisson est éteinte, afin de signaler que celle-ci est encore chaude.

**IMPORTANT**

La plaque vitrocéramique conserve longtemps la chaleur accumulée. Veillez à ce que les enfants ne se brûlent pas en y posant la main. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que la plaque n'est pas refroidie.
Au cas où la plaque vitrocéramique présenterait des fissures, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel à un service après-vente agréé par le constructeur.

GB IE

## INSTRUCTIONS FOR USE OF THE ELECTRIC PLATE

The vitreous ceramic electric plate (5 Fig. 1) is controlled by a knob (Fig. 2 energy regulator). A pilot light comes on as soon as the heating element is lit. The control knob is graded from 0 to 12. Position 0 indicates that the corresponding cooking area is switched off. Position 1 indicates that the corresponding cooking area is a at minimum power, while position 12 indicates that the cooking area is at maximum power.

The energy regulator (Fig. 2) controls the cooking area with **two circuits** (5, Fig. 1). When the knob is turned clockwise from position (off) to the desired position (1-12)j, the primary part of the cooking area is switched on. To switch on the secondary part, turn the knob to position 12 and then turn it past position 12 as far as it will go (* fig. 2) in a clockwise direction. At this point the secondary circuit switches on too and it is possible to regulate the power from 1 to 12 (1 = minimum, 12 = maximum).

**RESIDUAL HEAT WARNING LIGHTS**

There is a residual heat warning light (**Q** Fig. 1) on the vitreous ceramic hob. Its purpose is to increase the safety of the appliance because when it is lit it indicates that the cooking area is still very hot. The residual heat warning light stays lit even after the cooking area has been switched off to warn you that it is still hot.

**IMPORTANT**

The ceramic hob remains hot for a long time after use. Do not touch the hob with your hands or let children near it. The residual heat indicator will remain lit until the hob has cooled down.
If any cracks appear in the ceramic hot, disconnect the appliance immediately from the mains and call an authorized technical service centre.

DE CH AT BE

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN FÜR DIE ELEKTROPLATTE

Die Elektroplatte aus Glaskeramik (5 Abb.1) wird mit einem Drehschalter (Abb.2, Energieregulierung) eingeschaltet. Sobald sich das Heizelement einschaltet, leuchtet eine Signallampe auf. Der Drehschalter kann zwischen 0 und 12 eingestellt werden, wobei 0 bedeutet, dass die entprechende Kochfläche ausgeschaltet ist. Position 1 bedeutet, dass das entsprechende Kochfeld mit Mindestenergie beheizt wird, während bei Position 12 die maximal mögliche Hitze erreicht wird.

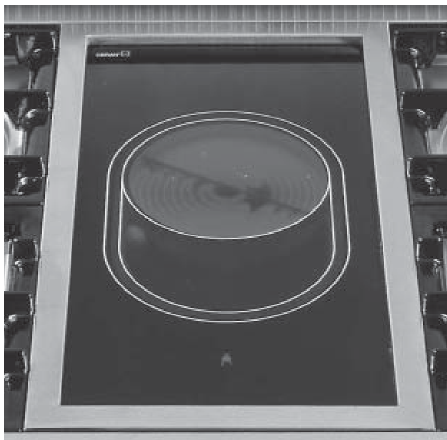
Der Energieregulierer (Abb.2) steuert die Kochfläche mit zwei Stromkreisen (5, Abb.1). Wenn man den Drehschalter im Uhrzeigersinn von Position 0 (ausgeschaltet) auf eine der gewünschten Positionen (1 - 12) dreht, schaltet sich der erste Teil der Kochfläche ein. Um nun auch den zweiten Teil einzuschalten, stellt man den Drehschalter auf Position 12 und dreht weiter im Uhrzeigersinn von Position 12 bis zum Anschlag (* Abb.2). So wird auch der zweite Stromkreis eingeschaltet und man kann die Hitze zwischen Stufe 1 und 12 einstellen (1= Minimum, 12= Maximum).

**SIGNALLAMPE RESTWÄRME**

Die Glaskeramikplatte hat eine Signallampe, die die Restwärme anzeigt (Q Abb.1). Damit soll insofern die Sicherheit des Gerätes verbessert werden, als dieses Licht anzeigt, dass die Kochfläche noch heiss ist. Das Licht bleibt auch nach Ausschalten der Kochfläche, solange diese noch warm ist.

**WICHTIG**

Die Glaskeramikfläche bleibt nach der Benutzung noch lange warm. Man sollte daher Kinder fernhalten und das Kochfeld nicht berühren. Der Restwärmeanzeiger leuchtet so lange, bis das Kochfeld ganz abgekühlt ist.
Sollte das Kochfeld Risse aufweisen, muss man sofort die Stromzufuhr unterbrechen und dann den Kundendienst benachrichtigen.



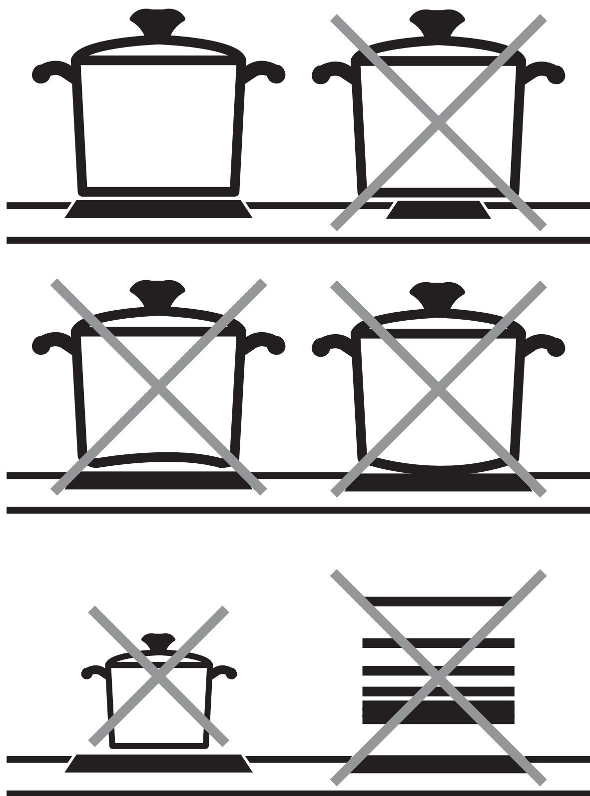


Fig. 3

(IT)

## ISTRUZIONI PER L'USO DELLA PIASTRA ELETTRICA

Per un uso efficiente e un basso consumo di energia è consigliato adottare pentole apposite per la cottura elettrica su piano in vetroceramica. Il fondo della pentola deve essere spesso e piano, il suo diametro, per quanto possibile, deve essere simile a quello del cerchio della zona di cottura (Fig. 3). La superficie del piano e il fondo della pentola devono essere tenute pulite.
A-Non lasciare la piastra accesa senza pentola.
B-Non bagnate o surriscaldate le piastre.
C-Evitate sbalzi termici al piano in vetroceramica. Ad esempio sul piano caldo non versate acqua fredda.
D-Assicuratevi che la pentola copra tutta la zona di cottura e che sia posizionata bene in centro alla zona stessa.
E-Il fondo delle pentole deve essere piano e asciutto per utilizzare meno energia e mantenere in buono stato il vostro piano in vetroceramica.
F-Evitate di far sporgere i manici delle pentole, potrebbero essere rovesciate accidentalmente.
G-Non dimenticate che una zona di cottura rimane calda a lungo anche dopo il suo spegnimento. Sfruttate in modo intelligente questa caratteristica, spegnendo la zona di cottura pochi minuti prima di terminare la cottura. Il calore residuo che ha accumulato il vetroceramica permetterà così di portare a termine la cottura senza utilizzare ulteriore energia elettrica.
H-È preferibile non cucinare sul piano in vetroceramica con pentole che sono state utilizzate su bruciatori a gas. La fiamma infatti deforma il fondo della pentola.

(ES)

## PLACA ELECTRICA

Para obtener un uso eficaz y un bajo consumo de energìa aconsejamos emplear cazuelas especiales para cocinar con electricidad sobre una placa de vitrocerámica. El fondo de la cazuela tiene que ser grueso y plano, su diámetro, siempre en la medida de lo posible, tiene que ser parecido al del cìrculo de la zona de cocciòn (Fig. 3). La superficie de la placa y el fondo de la cazuela tienen que mantener limpios.
A-No deje la placa encendida sin cazuela.
B-No moje o recaliente las placas.
C-Evite que la placa de vitrocerámica sufra oscilaciones térmicas repentinas. Por ejemplo, no vierta agua frìa sobre la placa caliente.
D-Asegúrese que la cazuela cubre toda la zona de cocciòn y que se halla colocada correctamente en el centro de dicha zona.
E-Si el fondo de las cazuelas es plano y está seco se emplea menos energìa y se conserva mejor la placa de vitrocerámica.
F-Evite que sobresalgan las asas de las cazuelas, se podrìan volcar accidentalmente.
G-No olvide que una zona de cocciòn permanece caliente bastante tiempo después de haberla apagado. Emplee de manera inteligente esta caracterìstica apagando la zona de cocciòn unos minutos antes de terminar la cocciòn. El calor residual que ha acumulado la vitrocerámica permitirá terminar la cocciòn sin necesidad de utilizar más energìa eléctrica.
H-Es conveniente no cocinar sobre la placa de vitrocerámica con cazuelas que hayan sido utilizadas sobre quemadores de gas, pues, la llama deforma el fondo de las cazuelas.

FR CH BE LU

## PLAQUE ELECTRIQUE

Pour obtenir un meilleur rendement et une faible consommation d'énergie, il est conseillé d'utiliser des casseroles spécialement conçues pour la cuisson électrique sur plaque vitrocéramique; le fond des casseroles doit être épais et parfaitement plat et leur diamètre doit être, autant que possible, semblable à celui du foyer radiant (Fig. 3). La superficie du plan de cuisson et le fond de la casseroles doivent être parfaitement propres.

A- Ne pas laisser la plaque allumée sans casserole.

B-Ne pas mouiller ou surchauffer la plaque.

C-Eviter de faire subir des écarts thermiques à la plaque vitrocéramique: ne jamais verser de l'eau froide sur la plaque encore chaude.

D-Contrôler que la casserole recouvre complètement le foyer radiant et qu'elle soit bien positionnée au centre.

E-Le fond de la casserole doit être plat et sec afin de conserver en bon état la plaque vitrocéramique et d'économiser l'énergie.

F-Eviter de faire dépasser le manche des casseroles qui pourraient être renversées accidentellement.

G-N'oubliez pas qu'un foyer radiant conserve longtemps la chaleur accumulée. Exploitez au mieux cet avantage en éteignant le foyer quelques minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle accumulée par la vitrocéramique suffira pour terminer la cuisson, ce qui vous permettra de réaliser des économies d'énergie.

H- Sur une plaque vitrocéramique, il est préférable de ne pas utiliser des casseroles ayant servi pour la cuisson au gaz, car la flamme déforme le fond de la casserole.

GB IE

## ELECTRIC HOTPLATE

For efficient use and low energy consumption, it is advised to used pans specifically designed for electric cooking on ceramic hobs. The bottom of the pan must be thick and flat. Its diameter must be as similar as possible to that of the cooking ring (Fig. 3). The surface of the hob and the bottom of the pan must be kept clean.

A - Do not leave the hotplate switched on without a pan.

B - Do not wet or overheat the plates.

C - Avoid sudden changes of temperature on the ceramic hob. For example, do not pour cold water onto the hot hob.

D - Ensure that the pan covers the whole cooking area and is well positioned in the centre of the area.

E - The bottom of the pan must be flat and dry so as to use less energy and keep your ceramic hob in good condition.

F- Do not leave the pan handles sticking out as they could be spilled accidentally.

G- Do not forget that the cooking area remains hot for quite a long time even after it has been switched off. Make intelligent use of this characteristic by switching off the cooking area a few minutes before completing cooking. The residual heat that has been accumulated in the ceramic will thus enable you to complete cooking without using more electric power.

H- It is preferable not to cook on the ceramic hob with pans that have been used on gas burners. The flames will have deformed the bottom of the pans.

DE CH AT BE

## ELEKTROPLATTE

Für eine optimale Nutzung dieses Herdtyps und für geringeren Stromerbrauch sollte man speziell für Glaskeramik geeignete Kochtöpfe verwenden. Der Boden des Kochtopfes muss hoch und flach sein, während sein Durchmesser möglichst dem der Kochzone entsprechen sollte (Abb. 3). Die Kochfläche und der Topfboden sollten sauber gehalten werden.

A - Die Kochzone nicht einschalten, wenn kein Kochtopf darauf steht.

B - Die Kochzonen nicht befeuchten und nicht zu stark erhitzen.

C - Starke Temperaturschwankungen vermeiden, d.h. kein kaltes Wasser auf eine heiße Kochfläche schütten.

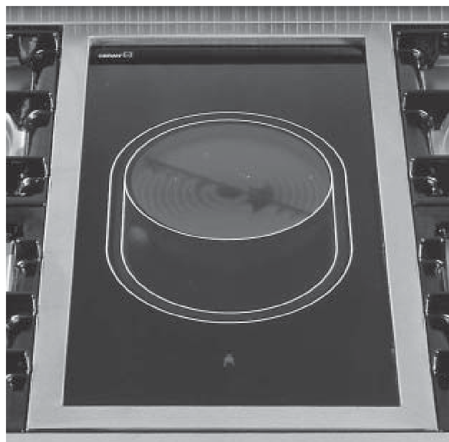
D - Aufpassen, dass der Kochtopf die gesamte Kochzone abdeckt und genau auf der Mitte derselben positioniert ist.

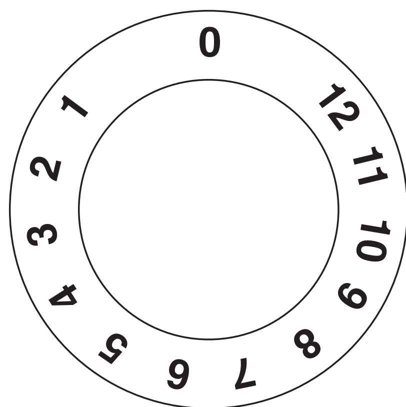
E- Der Kochtopfboden muss eben und trocken sein, weil man so weniger Strom verbraucht und die Glaskeramikfläche schont.

F- Aufpassen, dass die Henkel der Kochtöpfe nicht über den Herdrand hinausstehen, weil sie sonst umgestoßen werden können.

G- Nicht vergessen, dass das Kochfeld auch nach Ausschalten noch lange heiß bleibt. Man kann diese Eigenschaft auf intelligente Weise nutzen, indem man die Kochzone kurz vor Ende der Kochzeit ausschaltet, da so die Restwärme den Kochvorgang beendet und man gleichzeitig Energie spart.

H- Man sollte auf der Glaskeramikplatte keine Kochtöpfe verwenden, mit denen man vorher auf Gasflamme gekocht hat, denn diese Flamme verformt den Topfboden.






IT

## ISTRUZIONI PER L'USO DELLA PIASTRA ELETTRICA - TABELLA DI FUNZIONAMENTO

(valori puramente indicativi)

**Posizione manopola**.........**Tipo di cottura**

**1-2** ...............fondere burro, cioccolato ecc.

**3-4** ...............riscaldare piccole quantità di liquidi, mantenere caldi alimenti, preparare salse.

**5-6** ...............riscaldare dei cibi solidi, scongelare i surgelati, frittate di 2-3 uova, frutta e legumi.

**7-8** ...............cuocere carne e pesce, legumi in salsa, piatti con acqua, preparazione marmellate.

**9-10** ............arrosto di carne o pesce, bistecche, fegato, uova.

**11-12** ...........bollire notevoli quantità d'acqua, friggere patate ecc.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

La forma piatta del piano vetroceramica facilita considerevolmente la pulizia rispetto ai piani tradizionali. Pulire il piano nello stesso modo di un vetro della vostra casa. Usare semplicemente un panno morbido e umido, poi asciugare delicatamente. Per una pulizia più accurata può essere usato un prodotto apposito che si può trovare nei negozi di elettrodomestici e in ferramenta. In ogni caso non usare prodotti abrasivi. La pulizia di routine deve essere eseguita a piano freddo.

**Attenzione** a non far cadere sostanze contenenti zucchero sul piano durante il funzionamento. Se ciò accadesse, scollegare immediatamente la resistenza corrispondente e pulire usando dell'acqua calda prima che si raffreddi il vetro. Nell'eseguire tale operazione straordinaria di pulizia a caldo prestare molta attenzione in modo da non riportare scottature.

ES

## TABLA DE FUNCIONAMIENTO

(Sòlo valores indicativos)

**Posiciòn mando**.............**Tipo de cocciòn**

**1-2** ...............Fundir mantequilla, chocolate,…

**3-4** ...............Calentar pequeòas cantidades de l'quidos; mantener calientes los alimentos; preparar salsas.

**5-6** ...............Calentar alimentos sòlidos; descongelar congelados; tortillas de 2-3 huevos; fruta y legumbres.

**7-8** ...............Cocer carnes y pescados; legumbres con salsa; platos con agua; preparar mermeladas.

**9-10** ............Asar carnes o pescados; filetes; hìgado; huevos.

**11-12** ...........Hervir considerable cantidad de agua; freìr patatas, etc.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La forma plana de la placa de vitrocerámica facilita de modo considerable la limpieza respecto a las encimeras tradicionales. Limpie la placa de la misma manera que limpia los cristales de su casa. Utilice sòlo un trapo suave y húmedo, después séquela con mucho cuidado. Para una limpieza más profunda se puede emplear un producto especial que se encuentra en las tiendas de electrodomésticos y en las ferreter'as. De todos modos, no emplee nunca productos abrasivos. La limpieza cotidiana se tiene que efectuar con la placa frìa.

**Atenciòn**: no deje caer sustancias que contengan azúcar sobre la placa mientras esté funcionando. Si ello ocurriera, desconecte inmediatamente la resistencia correspondiente y lìmpiela utilizando agua caliente antes que se enfrìa el cristal. Cuando realice esta operaciòn extraordinaria de limpieza, tenga mucho cuidado en no quemarse.




## TABLEAU DE FONCTIONNEMENT

(les valeurs ne sont indiquées qu'à titre indicatif)

**Position bouton .............Type de cuisson**

**1-2** ...............pour faire fondre le beurre, le chocolat, etc..
**3-4** ...............pour réchauffer de petites quantités de liquides, garder au chaud les aliments, préparer des sauces.
**5-6** ...............pour réchauffer des aliments solides, décongeler les surgelés, pour la cuisson d'omelettes de 2/3 oeufs, de fruits et de légumes.
**7-8** ...............pour la cuisson des viandes et du poisson, des légumes en sauce, des plats contenant de l'eau, la préparation de confitures.
**9-10** .............rôtis de viande, poissons, biftecks, foie, oeufs.
**11-12** ...........pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, frire les pommes de terre, etc.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La plaque vitrocéramique est parfaitement lisse et par conséquent beaucoup plus facile à entretenir que les plaques traditionnelles. Nettoyez la plaque comme s'il s'agissait d'une vitre: utilisez un chiffon doux et humide et essuyez délicatement. Pour un nettoyage plus méticuleux, vous pouvez utiliser un des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce, notamment dans les magasins d'appareils électroménagers ou chez les droguistes. N'utilisez jamais de produits abrasifs qui pourraient rayer la plaque. Avant de procéder aux opérations de nettoyage attendez que la plaque soit refroidie.

**Attention**: veillez à ne jamais renverser sur la plaque chaude des substances contenant du sucre; le cas échéant, débranchez immédiatement la résistance correspondante et nettoyez à l'eau chaude avant que le verre ne soit refroidi. Prenez bien garde de ne pas vous brûler en effectuant cette opération.




## OPERATING TABLE

(purely indicative values)

**Knob position...........Type of cooking**

**1-2** ..............melting butter, chocolate, etc.
**3-4** ..............heating small amounts of liquids, keeping food warm, preparing sauces
**5-6** ..............heating solid foods, thawing frozen foods, omelettes with 2-3 eggs, fruit and vegetables
**7-8** ..............cooking meat and fish, pulses in sauces, dishes with water, making jam
**9-10** ............roasting meat or fish, steaks, liver, eggs
**11-12** ..........boiling large amounts of water, frying chips, etc.

## CLEANING AND MAINTENANCE

The flat surface of the ceramic hob makes it considerably more easy to clean than traditional hobs. Clean the hob in the same way as any glass surface in your home. Just use a soft damp cloth, then dry gently. For more accurate cleaning, a special product may be used which can be found in shops selling electrical goods or at the ironmonger's. Never use abrasive products. Routine cleaning must be carried out when the hob is cold.

**Caution**: take care not to drop substances containing sugar on the hob during operation. If this should happen, immediately disconnect the respective heating element and clean with warm water before the glass cools. When performing this special cleaning, take particular care not to burn yourself.




## FUNKTIONSTABELLE

(die Werte gelten nur als Anhaltspunkte)

**Position des Handschalters.Kochweise**

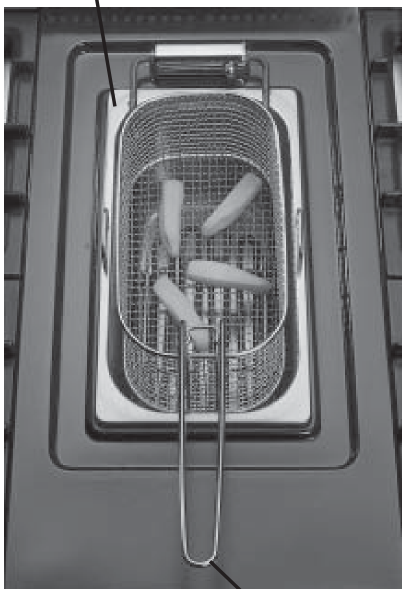
**1-2** ...............Butter, Schokolade usw. schmelzen
**3-4** ...............kleine Portionen an Flüssigkeiten aufwärmen, Speisen warm halten, Soßen zubereiten.
**5-6** ...............Feste Speisen aufwärmen, Gefrorenes auftauen, Rührei mit 2-3 Eiern, Obst und Hülsenfrüchte.
**7-8** ...............Fleisch und Fisch kochen, Hülsenfrüchte mit Soße, Speisen mit Wasser, Zubereitung von Marmelade.
**9-10** .............Fleisch und Fisch braten, Steaks, Leber, Eier.
**11-12** ...........Große Wassermengen kochen, frittieren.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Das flache Kochfeld aus Glaskeramik erleichtert die Reinhaltung im Vergleich zu herkömmlichen Herden. Es wird genau wie jede andere Glasfläche gereinigt. Man benutzt einfach ein weiches, feuchtes Tuch und wischt, dann vorsichtig trocken. Für eine gründlichere Reinigung kann man ein spezifisches Mittel verwenden, das man in Haushalts- oder Eisenwarengeschäft findet. Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden. Gründliche Reinigungen sollte man nur bei kaltem Kochfeld vornehmen.

**Achtung**: Man muss darauf achten, dass auf das warme Kochfeld keine zuckerhaltigen Stoffe tropfen. Sollte dies jedoch passieren, muss man sofort die Stromzufuhr unterbrechen und vor Abkühlen das Kochfeld mit warmem Wasser reinigen. Bei gründlichen Reinigungen auf warmem Kochfeld aufpassen, dass man sich nicht verbrennt.

Vaschetta olio - Cubeta aceite - Bac à huile - Oil tray - Ölbehälter



Cestello di cottura - Cesto de cocción - Panier de cuisson - Cooking basket - Frittierkorb

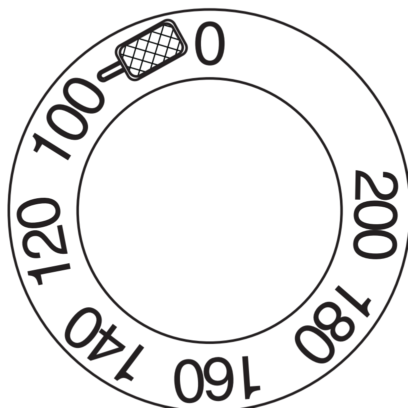



Fig. A

(IT)

## ISTRUZIONI D'USO

**Attenzione**

- Quando la friggitrice è accesa, per motivi funzionali diventa molto calda: tenete, perciò, i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
  Le precauzioni di sicurezza disponibili non possono prevenire tutti i casi d'incidente. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare ambienti!
- Qualora si colleghino altri elettrodomestici a prese nelle vicinanze della friggitrice è da fare attenzione che i cavi non entrino in contatto con parti calde.
- Quando si lavora con olii o grassi è da fare attenzione, poiché olii o grassi si possono facilmente incendiare. Uso solo con sorveglianza.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, senza olio.
- Cibo bagnato fa schiumare l'olio. Non riempire la vaschetta oltre il limite massimo segnato e non far scendere il livello oltre il limite minimo segnato.

## ACCENSIONE

Riempire con olio fino al segno di livello massimo la vaschetta. Controllare che la resistenza sia posizionata in modo corretto, che sia completamente immersa nell'olio. La resistenza non è da mettere in funzione a secco. Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola (fig. A) in senso orario impostando la temperatura desiderata. Si accende la spia arancione del termostato. Quando l'olio ha raggiunto la temperatura impostata la spia si spegne e si può iniziare a friggere. Durante il funzionamento la spia arancione si accende e si spegne in funzione dell'inserimento della resistenza. Riempire il cestello con il cibo da friggere e calarlo lentamente nell'olio. Non appena il cibo ha raggiunto la giusta cottura, alzare il cestello ed aggangiatelo al supporto della vaschetta fino a che non è gocciolato tutto l'olio in eccesso.

**Nota**: si consiglia di filtrare l'olio dopo ogni uso e di sostituirlo frequentemente.

(ES)

## INSTRUCCIONES DE USO

**Atención:**

- Cuando la freidora, por motivos funcionales se mantiene muy caliente: evitad que los niños se acerquen. Las precauciones de seguridad disponibles no pueden prevenir todos los incidentes.
- No utilizar jamás el aparato a modo de calefacción!
- Si se usan otros aparatos eléctricos en el area en que se encuentra instalado el grill, atención a eventuales contactos de su cable con la.plancha caliente.
- Cuando se trabaja con aceite o grasa hay que tener cuidado, pues hay riesgo de incendiarse. Usar sólo con vigilancia.
- No hacer funcionar el aparato en vacío.
- Los alimentos húmedos hacen espumar el aceite. No rellenar la cubeta superando el limite máximo ni por bajo el minimo.

## ENCENDIDO

Llenad la cuba con aceite hasta la señal de nivel máximo. Comprobad que la resistencia sea posicionada de modo correcto - inmersa completamente en el aceite. La resistencia no debe jamás ponerse en función en seco. Girar el termostato (fig. A) sobre la temperatura deseada entre 100 y 200°C, se enciende el piloto anaranjado. Apenas se apaga este piloto, el aceite ha alcanzado la temperatura deseada y se puede iniciar la fritura (durante el funcionamiento este piloto se enciende y apaga según el trabajo de la resistencia impelida por el termostato). Rellenar el cestillo con los alimentos a freír e introducirlo lentamente en el aceite. Cuando se hayaalcanzado la justa cocción deseada, alzar el cestíllo y apoyarlo sobre un soporte hasta que deje de gotear.

**Nota**: para obtener un mejor resultado se puede filtrar el aceite después de cada uso y renovarlo frecuentemente.




## MODE D'EMPLOI

**Attention:**

- Quand la friteuse est allumée, elle devient très chaude: il faut éloigner les enfants.
  Les normes de sécurité ne peuvent pas couvrir toute possibilité d'accidents.
  Il ne faut pas utiliser l'appareil comme source de chaleur.
- Si vous branchez d'autres appareils à des prises à côté de la friteuse, il faut faire attention que les câbles de branchement ne touchent pas les surfaces chaudes.
- Il faut faire attention car l'huile ou les graisses peuvent prendre feu aisément. Il faut employer l'appareil seulement sous surveillance.
- L'appareil ne doit pas fonctionner sans huile.
- La nourriture mouillée peut faire mousser l'huile.
  Il ne faut pas remplir le récipient en dépassant la limite max. ou min.

## MISE EN MARCHE

Remplier par de l'huile jusqu'au niveau max. le récipient. Vérifier que la résistance soit dans sa position correcte et complètement plongée dans l'huile. La résistance ne doit jamais fonctionner sans huile.
Positionner le thermostat sur la température voulue (fig. A), entre 100 et 200°C. Le voyant orange s'allume. Quand ce voyant s'éteint l'huile a atteint la température voulue et on peut commencer à l'employer (pendant le fonctionnement ce voyant s'allume et s'éteint selon l'intervention de la résistance). Mettre la nourriture dans la corbeille et le faire descendre lentement dans l'huile. Quand la nourriture est bien cuite, enlever la corbeille et la placer sur le support de manière que l'huile puisse couler.

**Attention**: nous vous conseillons, pour avoir un bon résultat pendant la cuisson, de bien vouloir filtrer l'huile à chaque usage et de le changer fréquemment.




## OPERATING THE APPLIANCE

**Warning:**

- When the appliance is working, it is very hot, keep children away from the vicinity of the appliance. Safety requirements available cannot prevent all the accidents.
  Under no circumstances must the appliance be used for heating purposes.
- If any other appliances are connected to the same plug, take care that cables are not in contact with hot plates.
- When working with oil or fat, take care as they can cath fire easily. Do not operate the appliance and leave unattended.
- Do not operate the appliance without oil. Food with high water content or frozen food cases fat to bubble splash and froth.
  Fill the container till the max. oil level. Oil must not be below the min. level.

## LIGHTING

Fill the container with oil till the max. level. Check that the heating element is on the right position and completely coated with oil. Heating element cannot work if without oil. Select the desired temperature (fig.A), between 100 and 200°C, by operating on the thermostat.
Now the bright orange light is switched on. When oil has reached the desired temperature, this light switches off, and the fryer is ready to fry (during the working this light switches on/off when heating element interferes). Put the food on the basket and let it down slowly into the oil. When food ready, lift the basket and place it on the support till oil has dropped.

**Remark**: we suggest to seep the oil at each cooking and change often.




## BETRIEBSANWEISUNG

**Achtung:**

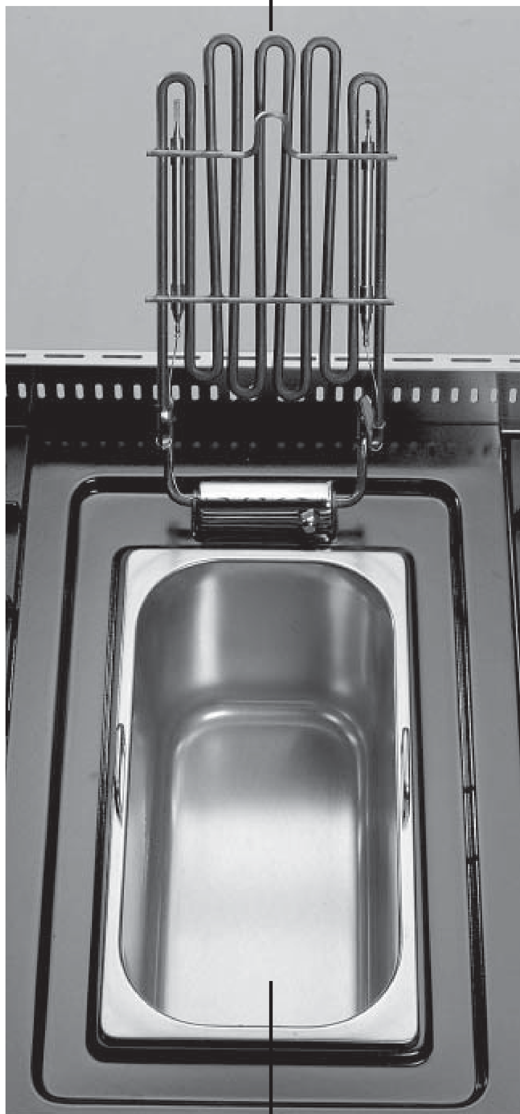
- Wenn die Friteuse eingeschaltet ist, werden die Oberflächen aus Funktionsgründen heiss: Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich aus der Reichweite des Gerätes! Die vorhandenen Sicherheitsmassnahmen decken nicht in jedem Fall diesbezügliche Unfallmöglichkeiten.
- Gerät nicht als Raumheizung verwenden!
- Beim Anschluss von anderen Elektrogeräten an Steckdosen in der Nähe des Gerätes: Anschlusskabel dürfen nicht an heisse Stellen gelangen!.
- Beim Arbeiten mit Fetten und Ölen Vorsicht, da sich überhitzte Öle und Fette entzünden können. Zubereitung nur unter Aufsicht.
- Die Friteuse nicht leer, ohne 01 oder Fett betreiben.
- Nasses Fritiergut bringt das 01 zum Aufschäumen. Nie über die max. Füllmarke auffüllen und nie unter der min. Füllmarke betreiben.

## INBETRIEBSETZUNG

Das Fritierbecken mit Öl bis zur max. Füllmarke auffüllen, ca. 2,5 liter. die min. und Max. Füllmarken sind im Beckeninneren eingestanzt. Überprüfen, Sie ob die Heizelemente richtig positioniert sind, d.h. dass Sie vollständig mit bedeckt sind. Die Heizelemente sind nie trocken zu betreiben.
Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur zwischen 100 und 200°C drehen., die orange Signalleuchte leuchtet auf. Sobald diese Signalleuchte nicht mehr leuchtet ist das Ölbad zum Fritieren bereit (während dem Fritiervorgang leuchtet und schaltet diese Signalleuchte aus entsprechend dem Heizkörperbetrieb). Sobald das Öl heiss ist, Fritierkorb mit Fritiergut füllen und langsam in die Friteuse tauchen. Sobald das Gut frittiert ist, Korb heben und zum abtropfen in die vor i gesehene Halterung einhängen.

**Merke**: Um bessere Fritierergebnisse zu erzielen. sollte man, wenn möglich. das Öl nach jedem Gebrauch filtrieren und oft erneueren.

Gruppo resistenza - Grupo resistencia - Groupe résistance - Heating element - Widerstandeinheit



Vaschetta olio - Cubeta aceite - Bac à huile - Oil tray - Ölbehälter

IT

## VUOTAMENTO DELLA VASCHETTA

La vaschetta è da estrarre solo quando è fredda. Per facilitare l'estrazione della vaschetta il gruppo resistenza si può ribaltare.
La vaschetta va estratta e vuotata facendo scendere lentamente l'olio.

## PULIZIA E CURA

Prima di iniziare la pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete! Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di iniziare un'accurata pulizia utilizzando acqua calda e detersivo comune, l'apparecchio va poi asciugato con cura. Non utilizzare detergenti abrasivi o comunque che possono danneggiare l'apparecchio. La vaschetta, il cestello ed il coperchio sono da lavare separatamente. Per facilitare l'estrazione e l'inserimento della vaschetta ribaltare il gruppo resistenza. Durante la pulizia della resistenza fare attenzione, che la sonda del termostato non subisca spostamenti e che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio.

**Nota**: il coperchio in dotazione è da utilizzare nel caso in cui l'olio si incendi. In tal caso coprire immediatamente la friggitrice con il coperchio in modo da soffocare le fiamme.

ES

## VACIADO DE LA CUBETA

La cubeta sólo debe extraerse cuando esté completamente fría.
Para facilitar la extracción, el grupo de resistencia se puede abatir.

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

Antes de iniciar la limpieza, desconectar el aparato de la red!
Dejar enfriar el aparato y limpiar con agua caliente y detergente común, secándolo después.
No utilizar detergentes abrasivos que puedan dañarlo.
la cubeta, el cestíllo y la tapa deben lavarse separadamente. Para facilitarla extracción de la cubeta, abatir el cuerpo de resistencia.
Durante la limpieza de la resistencia, cuidar que la sonda del termostato no sufra desprendimiento y que no penetre agua en el interior del cabezal.

**Nota**: la tapa de la dotación se debe utilizar en caso de incendio del aceite, cubriendo la freidora inmediatamente para sofocar la llama.

FR CH BE LU

## VIDANGE DU RECIPIENT

Il faut enlever le récipient seulement quand il est froid. le groupe résistance peut être renversé pour rendre plus facile l'enlèvement du récipient.

## NETTOYAGE ET SOIN

Avant n'importe quelle opération, débrancher l'appareil du réseau.
Avant de commencer le nettoyage, s'assurer que l'appareil soit froid et. après employer de l'eau chaude et détergent. L'appareil doit être essuyé avec soin. N'employer jamais détergents qui pourront endommager l'appareil.
le récipient, la corbeille et le couvercle devront être lavés séparément.
Pendant le nettoyage de la résistance, il faut faire attention que la sonde du thermostat ne soit pas déplacée et qu'il n'y a pas d'infiltrations d'eau dans l'appareil.

**N.B.**: Au cas où l'huile prend feu, utiliser le couvercle fourni avec l'appareil pour couvrir la friteuse de manière à étouffer les flammes.

GB IE

## HOW TO EMPTY OUT THE BASKET

Remove the basket when cold. To remove it easily the heating element can be turned oven.
Then, pour the oil slowly.

## ACCURACY AND CLEANING

Before cleaning, disconnect the appliance from the mains. Cleaning must be carried out when the appliance is cold, by using warm water and detergent, then dry with a soft cloth.
Under no circumstances use corrosive or abrasive detergent, which could damage the appliance.
The container, the basket and the lid must be washed separately. To remove the container easily, turn over the heating element. During the cleaning of the heating element, special care must be paid to avoid that thermostat probe is moved and that water penetrates in the appliance.

**Remark**: the lid supplied with the appliance has to be used only in case that oil catches fire. In this case cover immediately the fryer to smother the flames.

DE CH AT BE

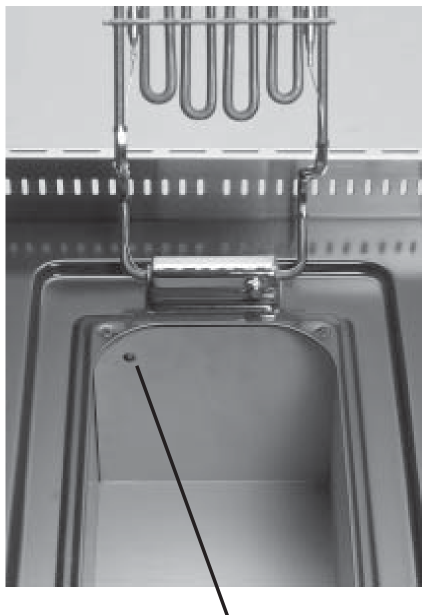
## BECKENLEERUNG

Das Fritierbecken ist nur in abgekühlten Zustand anzufassen. Um die Herausnähme des Beckens zu erleichtern kann man die Heizelementengruppe aushängen.
Das Becken ist mittels den Griffen zu heben und das Öl ist langsam und bei gebundenem Strahl herauszukippen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, Gerät stromlos machen!
Die Reinigung der Friteuse ist im abgekühleten Zustand unter Verwendung von warmen Wasser und milde handelsübliche Reinigungsmitteln sorgfältig durchzuführen, danach mit einem weichen lappen abtrocknen.
Keine Scheuer-bzw. grobe Reinigungsmitteln verwenden. Das Fritierbecken, der Fritierkorb und der Deckel sind separat zu spülen. Die Heizgruppe kann ausgehängt werden, sodaß das Fritierbecken mühelos herausgenommen werden kann. Beim Reinigen der Heizelemente ist zu beachten, daß die Fühler der Temperaturregler nicht verstellt werden und das kein Wasser in das Gerät eindringt.

**Merke**: Der mitgelieferte Deckel ist im Brandfall, bei Entzündung des Öls, unverzüglich auf die Friteuse zu setzen, sonst ist er als Schutz gegen Staub gedacht.



Pulsante di riarmo - Pulsador de rearme - Bouton de remise à zéro - Reset button - Rückstellknopf

IT

## COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

Prima di interpellare il servizio di assistenza, controllare che la spina sia inserita nella presa o che l'interruttore principale sia attivato.
Dopo questo controllo chiamare il servizio di assistenza. I disturbi o guasti sono da far eliminare solo da personale qualificato.
**Nota**: l'apparecchio è provvisto di termostato di sicurezza. Se il bagno d'olio supera una temperatura preimpostata, il termostato di sicurezza spegne l'apparecchio. Dopo aver eliminato l'inconveniente che ha generato l'intervento del termostato di sicurezza, è necessario riarmarlo, premendo l'apposito pulsante (vedi figura) accessibile solo dopo aver rimosso la vaschetta.

## TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

I valori sotto riportati sono indicativi, infatti i tempi e le temperature possono variare anche in base alla qualità e alla temperatura dei vari cibi.

| *Cibi freschi* | Quantità (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|
| Patatine fritte | 800 | 180 | 10 |
| Cosce di pollo | 450 | 170 | 20 |
| Polpette | 400 | 160 | 6/8 |
| Calamari | 500 | 160 | 10/12 |
| Sogliola | 200 | 160 | 5/7 |
| *Cibi congelati* | | | |
| Crocchette di patate | 400 | 180 | 9 |
| Patatine fritte | 600 | 180 | 8 |
| Bastoncini di pesce | 300 | 180 | 7 |
| Cotolette impanate | 300 | 180 | 12 |

ES

## COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

Antes de interpelar al servicio de asistencia, comprobar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma o que el interruptor principal esté activado. Después llamar al S.A.T. Sólo personal cualificado debe intervenir en las averías.
**Nota:** el aparato está provisto de termostato de seguridad. Si la bañera de aceite superara la temperatura para la que ha estado tarado el termostato., aquel apaga el aparato. Después de haber eliminado el inconveniente se ha de rearmar, pulsando el correspondiente interruptor.

## TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los valores señalados son sólo indicativos y. tanto los tiempos como las temperaturas, pueden ser variados en base a la calidad de los alimentos a su gusto personal.

| *Alimentos frescos* | Cantidad (g) | Temperatura (°C) | Tiempos (min) |
|---|---|---|---|
| Patatas fritas | 800 | 180 | 10 |
| Muslo de pollo | 450 | 170 | 20 |
| Púlpitos | 400 | 160 | 6/8 |
| Calamares | 500 | 160 | 10/12 |
| Lenguado | 200 | 160 | 5/7 |
| *Alimentos congelados* | | | |
| Croquetas de patata | 400 | 180 | 9 |
| Patatas fritas | 600 | 180 | 8 |
| Bastoncillos de pescado | 300 | 180 | 7 |
| Costillitas empanadas | 300 | 180 | 12 |

FR CH BE LU

## COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

Avant d'appeler le Service Après Vente, vérifier que la fiche soit branchée ou, que l'interrupteur principal soit activé. Après il faut appeler le Service Après Vente. Les pannes devront être éliminer par des techniciens spécialisés.

**Note:** le thermostat de sécurité monté sur l'appareil éteindra l'appareil si la huile dépasse la température pour laquelle le thermostat a été calibré. Pour le remettre en fonction, il faut presser le poussoir.

## TABLEAU AVEC DES TEMPS DE CUISSON

Nous vous donnons seulement des temps indicatifs. En effet les temps et les températures peuvent changer selon la qualité de nourriture.

| *Nourriture fraîche* | Q.té (g) | Température (°C) | Temps (min) |
|---|---|---|---|
| Pommes de terre frites | 800 | 180 | 10 |
| Cuisses | 450 | 170 | 20 |
| Croquettes | 400 | 160 | 6/8 |
| Calmars | 500 | 160 | 10/12 |
| Sole | 200 | 160 | 5/7 |
| *Nourriture congelée* | | | |
| Croquettes de pommes de terre | 400 | 180 | 9 |
| Pommes de terre frites | 600 | 180 | 8 |
| Baton de poisson | 300 | 180 | 7 |
| Côtelette | 300 | 180 | 12 |

GB IE

## NON WORKING APPLIANCES

Before calling the After Sales Service, check that the plug is connected or that the main switch is acitivated. After, call the After Sales Service. The faults must be checked by suitably qualified person.

**Remark:** the appliance is equipped with a safety thermostat, adjusted at a certain temperature. In case oil reaches a higher temperature, the appliance switches off. Re-set by operating on the push-button.

## FRYING CHART

The values indicated are given by way of exemple only and they can vary also according to the quantity.

| *Fresh food* | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) |
|---|---|---|---|
| Chips | 800 | 180 | 10 |
| Chicken legs | 450 | 170 | 20 |
| Meat-balls | 400 | 160 | 6/8 |
| Cuttlefish | 500 | 160 | 10/12 |
| Sole | 200 | 160 | 5/7 |
| *Frozen food* | | | |
| Croquettes | 400 | 180 | 9 |
| Chips | 600 | 180 | 8 |
| Small fish stickes | 300 | 180 | 7 |
| Breaded cutlets | 300 | 180 | 12 |

DE CH AT BE

## VERHALTEN IM STÖRFALL

Bevor man den Kundendienst anruft, prüfen ob der Stecker in der Steckdose eingesteckt ist bzw. Hauptschalter eingeschaltet ist. Nach dieser Kontrolle. Kundendienst anrufen. Störungen nur durch Fachpersonal beseitigen lassen.

**Merke:** Das Gerät ist mit einem Sicherheitst emperaturbegrenzer ausgestattet, sobald die Temperatur des Olbades über den eingestellten Temperaturwert steigt, schaltet der Begrenzer das Gerät aus. Nach Beseitigung der Störung ist der Wiederbetätigungsknopf zu drücken.

## FRITIERTABELLE

Diese Angaben sind nur als Richtwerte zubetrachten denn Fritierzeit und Temperatur sind auch von der Qualität der einzelnen Speisen abhängig.

| *Frische Speisen* | Menge (g) | Temperatur (°C) | Zeit (min) |
|---|---|---|---|
| Pommes frites | 800 | 180 | 10 |
| Hähnchenkeulen | 450 | 170 | 20 |
| Frikadellen | 400 | 160 | 6/8 |
| Tintenfisch | 500 | 160 | 10/12 |
| Seezunge | 200 | 160 | 5/7 |
| *Tiefgekühlte Speisen* | | | |
| Kartoffelcroquetteh | 400 | 180 | 9 |
| Pommes frites | 600 | 180 | 8 |
| Fischstäbchen | 300 | 180 | 7 |
| Wienerschnitzel | 300 | 180 | 12 |

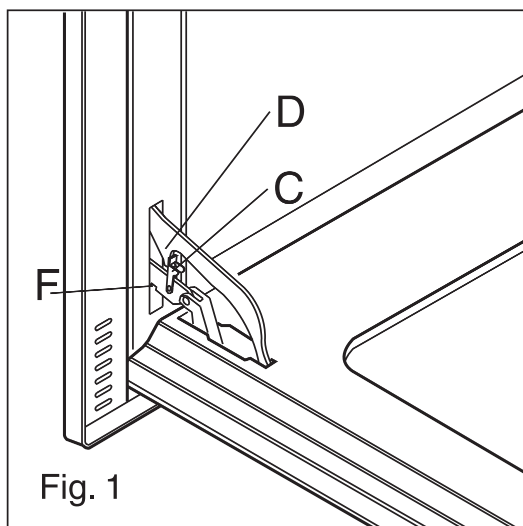


Fig. 1

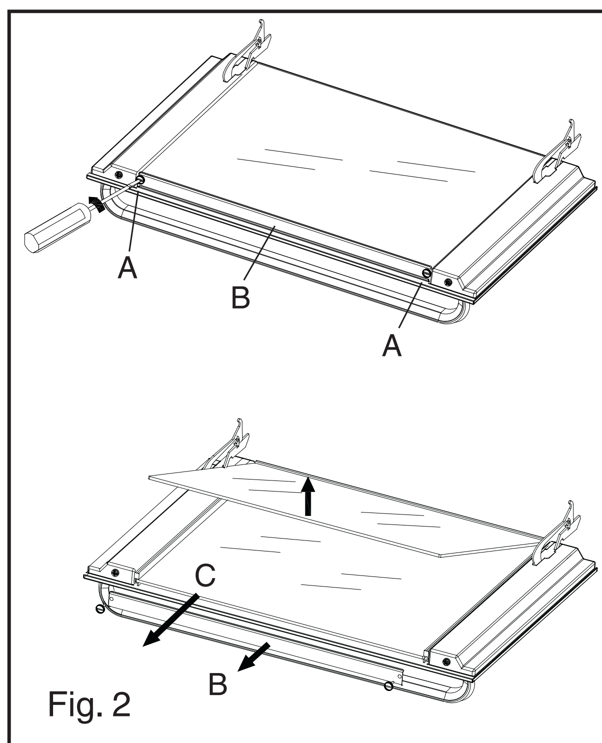


Fig. 2

IT

## PULIZIA E CURA DEL FORNO

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Attendere che la camera sia tiepida. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. La camera di cottura si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniaca, quindi sciacquare ed asciugare. Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi in quanto possono danneggiare il forno. Per la pulizia, non utilizzare apparecchi a vapore, potrebbero causare un cortocircuito.

## SMONTAGGIO PORTA FORNO

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle seguenti istruzioni: inserire l'aggancio (C) (fig. 1) nel settore cerniera (D). Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le due mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la porta operare in modo inverso avendo cura di introdurre correttamente le due guide (F).

## PORTA DEL FORNO

La porta del forno è composta da tre cristalli (due in alcuni modelli). La pulizia delle parti in cristallo si effettua utilizzando della carta assorbente da cucina e detergente comune non abrasivo. I cristalli interni sono removibili per rendere più agevole la pulizia. A tal fine è necessario smontare la porta del forno (vedi paragrafo "Smontaggio porta forno") o, in alternativa, posizionarla allo scatto intermedio.

**ATTENZIONE**: NON SFILARE I CRISTALLI INTERNI CON LA PORTA TOTALMENTE APERTA. LA PORTA POTREBBE CHIUDERSI IMPROVVISAMENTE E FERIRVI.

Una volta smontata la porta riporla con l'esterno rivolto verso il basso su una superficie piana e morbida per evitare graffiature. Se non volete smontare la porta, è possibile sfilare i cristalli posizionandola allo scatto di apertura intermedio (vedi fig. 2) prestando però attenzione in modo che la porta non si chiuda improvvisamente.

ES

## LIMPIEZA Y CUIDADO DEL HORNO

Se aconseja limpiar siempre el horno después de utilizarlo. La suciedad se limpia con mayor facilidad evitando que se queme muchas veces a altas temperaturas. Esperar que la cámara esté templada. Quitar todas las partes que pueden extraerse y lavarlas por separado con agua caliente y detergente no abrasivo. La cámara de cocción se limpia con un paño suave embebido con una solución de agua templada y amoniaco, luego aclarar y secar. No utilizar detergentes abrasivos o corrosivos ya que pueden estropear el horno. Para la limpieza no utilizar aparatos de vapor ya que podría darse el peligro de cortocircuito.

## DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza intensiva del horno resulta práctico desmontar la puerta siguiendo las siguientes instrucciones: insertar el enganche (C) (fig. 1) en el sector bisagra (D). Poner la puerta en posición semiabierta y operando con las dos manos tirar hacia sí mismo la portezuela hasta que ésta se haya desenganchado de su acoplamiento. Para volver a montare la puerta operar de manera inversa teniendo cuidado en introducir correctamente las dos guías (F).

## PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno está compuesta de tres cristales (dos en algunos modelos). La limpieza de las partes de cristal se efectúa utilizando papel absorbente de cocina y detergente común no abrasivo. Los cristales interiores pueden quitarse para hacer más fácil la limpieza. Para ello es necesario desmontar la puerta del horno (véase párrafo "Desmontaje de la puerta del horno") o, en alternativa, colocarla en el enganche intermedio.

**CUIDADO**: NO SACAR LOS CRISTALES INTERIORES CON LA PUERTA TOTALMENTE ABIERTA. YA QUE LA PUERTA PODRÍA CERRARSE AL IMPROVISO Y PROVOCARLE HERIDAS.

Una vez desmontada la puerta volver a colocarla con la parte exterior vuelta hacia abajo sobre una superficie plana y suave para evitar arañazos. Si no desea desmontar la puerta, es posible sacar los cristales colocándola en el enganche de apertura intermedio (véase fig. 2) prestando atención de modo que la puerta no se cierre repentinamente.

FR CH BE LU

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Il est conseillé de nettoyer le four après usage. La saleté s'enlève ainsi plus facilement en évitant de la faire brûler plusieurs fois à haute température. Attendre que la chambre soit tiède. Enlever toutes les parties amovibles et les laver à part avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Nettoyer la chambre de cuisson avec un chiffon doux imprégné d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque, rincer et essuyer. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils peuvent abîmer le four. N'utiliser aucun appareil à vapeur pour nettoyer le four car il y a risque de court-circuit.

## DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Il convient de démonter la porte en se conformant aux indications suivantes pour nettoyer le four à fond : introduire l'élément (C) (fig. 1) à la hauteur de la charnière (D). Ouvrir la porte à moitié et tirer celle-ci des deux mains vers soi jusqu'à ce que l'élément la décroche. Pour remonter la porte, procéder de la même façon mais en sens inverse en ayant soin d'introduire correctement les deux guides (F).

## PORTE DU FOUR

La porte du four se compose de trois plaques de verre (deux dans certains modèles). Nettoyer les parties en verre en utilisant du papier de ménage et un peu de détergent ordinaire non abrasif. Enlever les plaques internes pour faciliter le nettoyage. Il faut pour cela démonter la porte du four (voir paragraphe "Démontage de la porte du four") ou la mettre au cran intermédiaire.

**ATTENTION**: NE PAS ENLEVER LES PLAQUES INTERNES QUAND LA PORTE EST ENTIÈREMENT OUVERTE. EN EFFET, CELLE- CI POURRAIT SE REFERMER À L'IMPROVISTE ET BLESSER LA PERSONNE QUI SE TROUVE À CÔTÉ.

Après avoir démonté la porte, la poser sur une surface plate et souple avec l'extérieur tourné vers le bas pour éviter de la rayer. Il est possible d'enlever les plaques de verre sans démonter la porte en mettant celle-ci au cran d'ouverture intermédiaire (voir fig. 2). Il faut toutefois veiller à ce que la porte ne se referme pas à l'improviste.

GB IE

## OVEN CLEANING AND CARE

It is advised to clean the oven after each use. The dirt comes off more easily, preventing it from being burnt repeatedly at high temperatures. Wait until the chamber is lukewarm. Remove all the extractable parts and wash them separately in hot water and non abrasive detergent. The cooking chamber can be cleaned with a soft cloth soaked in a solution of lukewarm water and ammonia; then rinse and dry. Do not use abrasive or corrosive detergents as they may damage the oven. Do not use steam appliances for cleaning, as there is a risk of short circuit.

## DISMANTLING THE OVEN DOOR

For ease of intensive cleaning it is practical to dismantle the door following these instructions: insert the hook (C) (fig. 1) in the hinge sector (D). Put the door in half-open position and, using both hands, pull the small door towards you until it uncouples from the connection. To reassemble the door, proceed in inverse order, taking care to insert the two guides (F) correctly.

## OVEN DOOR

The oven door is composed of three sheets of plate glass (two in some models). The plate glass parts may be cleaned using absorbent kitchen paper and an ordinary non abrasive detergent. The inside glass may be removed to facilitate cleaning. To do this it is necessary to dismantle the oven door (see paragraph "Dismantling the oven door") or, alternatively, to set it in the intermediate click position.

**ATTENTION**: DO NOT SLIDE OUT THE INSIDE GLASS WITH THE DOOR COMPLETELY OPEN. THE DOOR COULD CLOSE SUDDENLY AND HURT YOU.

Once the door has been dismantled, place it with the outside facing down on a flat soft surface to avoid scratching it. If you do not want to dismantle the door, it is possible to slide out the glass by setting it in the intermediate click position (see fig. 2), but take care that the door does not close suddenly.

DE CH AT BE

## REINIGUNG UND PFLEGE DES OFENS

Es wird empfohlen, den Ofen nach jedem Gebrauch zu reinigen. Schmutz entfernt sich leichter, wenn er mit hohen Temperaturen nicht mehrmals verbrannt ist. Warten, bis der Ofenraum lauwarm ist. Die herausnehmbaren Teile entfernen und gesondert in warmem Wasser und nicht schleifendem Reinigungsmittel säubern. Den Ofenraum mit einem weichen Tuch reinigen, das in einer Lösung aus lauwarmem Wasser und Ammoniak benetzt wird, dann nachspülen und trocknen. Keine schleifenden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden, da sie den Ofen beschädigen können. Zur Reinigung keine Dampfreiniger benutzen, da Kurzschlussgefahr besteht.

## DEMONTAGE DER OFENTÜR

Um die gründliche Reinigung des Ofens zu vereinfachen, kann die Tür nach folgenden Anweisungen abmontiert werden: den Einspanner (C) (Abb. 1) in das Scharniersegment (D) einstecken. Die Tür zur Hälfte öffnen und mit beiden Händen zu sich ziehen, bis sie sich aus dem Anschluss ausspannt. Für die erneute Montage der Tür, auf umgekehrte Weise vorgehen und die beiden Führungen (F) korrekt einfügen.

## OFENTÜR

Die Ofentür besteht aus drei Kristallscheiben (an einigen Modellen zwei Kristallscheiben). Die Kristallteile werden mit Küchenpapier und gewöhnlichem, nicht schleifendem Reinigungsmittel gesäubert. Die inneren Kristallscheiben können für eine einfachere Reinigung entfernt werden. Hierzu muss die Ofentür demontiert werden (siehe Abschnitt "Demontage der Ofentür") oder sie kann als Alternative auf der Zwischenstufe eingerastet werden.

**ACHTUNG**: DIE INNEREN KRISTALLSCHEIBEN NICHT MIT GANZ GEÖFFNETER TÜR HERAUSZIEHEN. DIE TÜR KÖNNTE SICH PLÖTZLICH SCHLIEßEN UND SIE VERLETZEN.

Nach der Demontage der Tür, diese mit der Außenseite nach unten auf eine ebene und weiche Fläche legen, um Kratzer zu vermeiden. Falls Sie die Tür nicht demontieren wollen, können die Kristallscheiben herausgezogen werden, indem Sie die Tür auf der Zwischenstufe einrasten (siehe Abb. 2). Hierbei jedoch besonders vorsichtig sein, damit sich die Tür nicht plötzlich schließt.

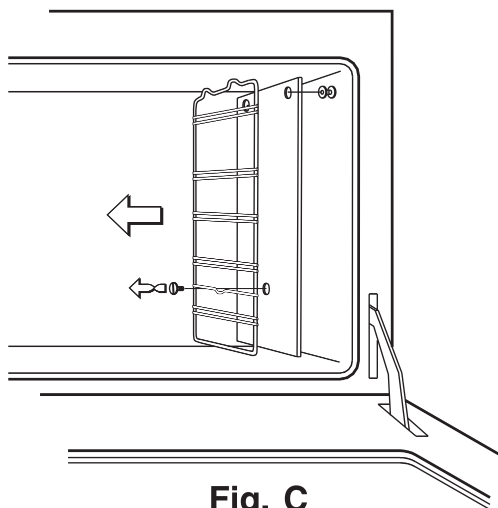


Fig. C

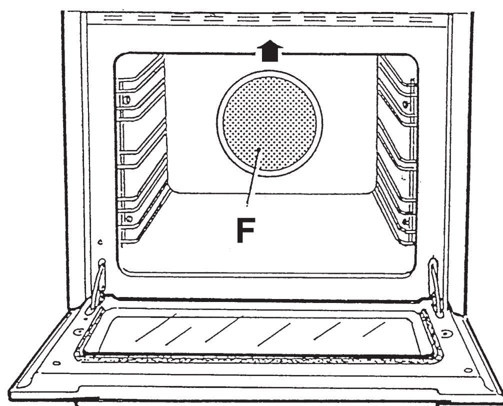



Fig. D

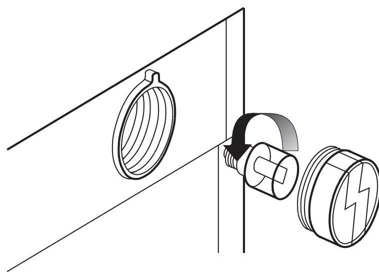


Fig. E

IT

**Pannelli autopulenti**

Se il forno è dotato di pannelli catalitici autopulenti, alle normali temperature di cottura (220°C), lo smalto catalitico favorisce la trasformazione degli schizzi di grasso in una leggera polvere residua. Questa polvere può essere rimossa con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. In tal modo la superficie dello smalto rimane porosa ed è assicurata la massima resa dei pannelli.

**Filtro antigrasso (solo in alcuni modelli)**

Si raccomanda di eseguire frequentemente la pulizia del filtro antigrasso, per non compromettere il funzionamento del termostato e motoventilatore.

**ATTENZIONE**

Non coprire l'interno del forno con fogli in alluminio per facilitare la pulizia. Questa operazione altera il rendimento dell'apparecchio e può danneggiare lo smalto.

La pulizia delle parti smaltate deve essere eseguita dopo ogni utilizzo.

Fig. C: Smontaggio griglia laterale forno
Fig. D: Smontaggio filtro antigrasso (F)
Fig. E: Smontaggio lampada forno

**Comportamento in caso di guasti**

Qualora l'apparecchio non funzionasse normalmente, è necessario spegnerlo, togliere la corrente ed avvisare il servizio assistenza.

Qualora non funzionasse la luce del forno, scollegare l'apparecchio dalla rete, togliere il vetro di protezione della lampada e sostituire la lampada. È naturalmente da osservare che la lampada da inserire sia indicata per l'impiego ad alte temperature ed abbia le caratteristiche per tale impiego.

**Pulizia griglie**

Si consiglia di pulire le griglie di supporto delle pentole dopo ogni cottura. Attendere che si raffreddino e procedere alla pulizia con un detersivo NON ACIDO. Sostanze acide come il succo di limone o altri detersivi acidi possono deteriorare irrimediabilmente lo smalto delle griglie. Asciugare con cura le griglie con un panno subito dopo il lavaggio. È sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie.

ES

**Paneles con auto-limpieza**

Si el horno está dotado de paneles catalíticos con auto-limpieza, a las normales temperaturas de cocción (220°C), el esmalte catalítico favorece la transformación de las salpicaduras de grasa en un ligero polvo residual. Este polvo puede ser quitado con una esponja húmeda después de que el horno se haya enfriado. De este modo la superficie del esmalte permanece porosa y está asegurado el máximo rendimiento de los paneles.

**Filtro antigrasas** (disponible sólo en algunos modelos)

Se racomienda efectuar con frequencia la limpieza del filtro anti grasa para no comprometer el funcionamiento del termostato y del motoventilador.

**ATENCION**

Nunca cubrir el interior del horno con hojas de aluminio para facilitar la limpieza. Esta operación altera el rendimiento del aparato y puede dañar el esmalte. Cada vez que se utilice el horno debe efectuarse la limpieza de las partes esmaltadas.

Fig. C: Desmontaje Rejilla lateral horno
Fig. D: Desmontaje filtro antigrasas (F)
Fig. E: Desmontaje lampara horno

**¿Qué hacer en caso de averia?**

Al observar que el aparato no funciona normalmente, debe apagarlo, cortar la corriente y avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Si no funcionase la luz del horno, desenchufe el aparato de la red, saque el cristal de protección de la lámpara y substitúyala. La nueva lámpara debe ser termoresistente y tener las caracteristicas necesarias para uso en iluminación interior de hornos.

**Limpieza rejillas**

Se aconseja limpiar las rejillas de soporte de las cacerolas después de haber cocinado. Esperar que se enfríen y llevar a cabo la limpieza con un detergente NO ÁCIDO. Sustancias ácidas como el zumo de limón u otros detergentes ácidos pueden deteriorar irremediablemente el esmalte de las rejillas. Secar con esmero las rejillas inmediatamente después del lavado con un paño. Se desaconseja el lavado en lavavajillas.

FR CH BE LU

## Panneaux autonettoyants

Si le four dispose de panneaux autonettoyants, l'émail catalytique favorise la transformation des taches de graisse en une fine poussière résiduelle aux températures normales de cuisson (220°C). Enlever cette poussière avec une éponge humide quand le four est froid. La surface de l'émail reste ainsi poreuse et les panneaux offrent le maximum de rendement.

**Filtre anti-gras** (disponible uniquement sur certains modèles)

Au cas où le nettoyage du filtre anti-gras ne serait pas fait fréquenment en employant des produits dégraissants, le fonctionnement du thermostat et du moteur-ventilateur sera compromis.

**ATTENTION**

Il est recommandé de ne pas recouvrir l'intérieur du four par des feuilles aluminium pour faciliter le nettoyage. Cette opération altère le rendement de l'appareil et peut causer des dommages à l'émail.

Fig. C: Demontage grille lateral four
Fig. D: Demontage filtre anti-gras (F)
Fig. E: Demontage lampe four

## Si le four est en panne

Si votre appareil ne fonctionne pas normallement, il faut couper le courant et appeler le Service Après Vente.

Si la lampe du four ne fonctionne pas, il faut couper le courant du réseau, enlever la vitre de protection de la lampe et la remplacer. Il faut faire attention que la lampe soit apte au fonctionnement à hautes températures et soit dotée des caractéristiques techniques pour cette utilisation.

## Nettoyage grilles

Il est conseillé de nettoyer les grilles de support des casseroles après chaque cuisson. Attendre qu'elles refroidissent et procéder au lavage avec un détergent NON ACIDE. Les substances acides, comme le jus de citron ou autres produits acides, peuvent détériorer de manière irrémédiable l'émail des grilles. Essuyer avec soin les grilles avec un chiffon juste après le lavage. Le lavage en lava-vaisselle est déconseillé.

GB IE

## Self-cleaning panels

If the oven is equipped with self-cleaning catalytic panels, at normal cooking temperatures (220°C) the catalytic enamel favours the transformation of splashes of fat into a light powder residue. This powder may be removed with a damp cloth once the oven has cooled. In this way the enamel surface remains porous and ensures maximum yield of the panels.

**Fat-filter** (in selected models only)

It is recommended that the fat filter is cleaned regularly as a build up of grease could damage the thermostat and the fan motor.

**WARNING**

Aluminium foil must not be used to cover any inside parts of the oven. This can affect the output of the appliance together with the enamelled surfaces.

Fig. C: Removal of oven shelf support
Fig. D: Removal of fat-filter (F)
Fig. E: Removal of oven lamp

## When the oven is out of order

In case your appliance is not working correctly, disconnect it from the mains and call the After Sales Service.

In case oven light is not working properly, disconnect the appliance from the mains, remove the protection glass of the lamp and replace it.

Take care that lamp must be suitable for working at high temperatures and has the proper technical features.

## Cleaning the grills

We advise always cleaning the pan support grills after cooking. Wait until they have cooled down and then clean them with a NON ACID detergent. Acid substances such as lemon juice or other acid detergents may cause irremediable damage to the enamel on the grills. Dry the grills carefully with a cloth immediately after washing them. Washing in the dishwasher not recommended.

DE CH AT BE

## Selbstreinigende Paneele

Falls der Ofen mit selbstreinigenden katalytischen Paneelen ausgestattet ist, begünstigt das katalytische Emaille bei normalen Kochtemperaturen (220°C) die Umwandlung der Fettspritzer in einen leichten Reststaub. Dieser Staub kann mit einem feuchten Schwamm entfernt werden, wenn der Ofen wieder kalt ist. Auf diese Weise wird die Emailleoberfläche porös bleiben und die optimale Leistung der Paneele bleibt gesichert.

**Fettschutz-filter** (nur an einigen Modellen erhältlich)

Es ist empfehlenswert, dass der Fettfilter regelmäßig gereinigt wird, da ein Verstopfen den Thermostaten und den Lüftermotor beschadigen könnte.

**ACHTUNG**

Aluminiumfolie darf an keiner Innenseite des Backofens ausgelegt werden. Dies könnte den Ausfall des Gerätes und ein Abplatzen der Emaillflächen zur Folge haben.

Alle emallierten Flächen müssen nach Gebrauch des Backofens jedes Mal gereinight werden.

Abb.C: Demontage seitliches Gitter Ofen
Abb. D: Demontage fettschutz-filter (F)
Abb. E: Demontage Ofenlampe

## Verhalten im Störfall

Sollte das Gerät nicht Normgerecht funktionieren, so ist das Gerät stromlos zu machen und den Kundendienst zu bestellen.

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, Gerät stromlos machen, Schutzglas abnehemen und Lampe austauschen, dazu muss man berücksichtigen, dass die neue Lampe für den Temperaturenbereich des Einsatzes beschaffen ist.

## Reinigung der Gitter

Es ist ratsam, die Gitter nach jedem Kochvorgang zu reinigen. Zuerst abwarten, dass der Herd abkühlt und dann mit NICHT SÄUREHALTIGEM Putzmittel reinigen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft oder andere saure Reinigungsmittel können die Beschichtung der Gitter dauerhaft schädigen. Nach dem Abwaschen die Gitter sofort sorgfältig mit einem Tuch abtrocknen. Vom Spülen im Geschirrspüler wird abgeraten.

**IMPORTANTE**
Introdurre le vivande quando il forno è caldo.
**Cottura al grill**
Per gli apparecchi provvisti di grill, tale cottura si effettua a porta chiusa. Con il grill si possono cuocere tutti i tipi di carne, pesce ed anche verdure. È da preferire sempre la guida più alta per l'introduzione (4). Posizionare il selettore su grill e ruotare il termostato su 180˚C.

**IMPORTANTE**
No introducir los alimentos en el horno hasta que el mismo no haya alcanzado la temperatura deseada.
**Cocción al grill**
Se acorseja efectuar tal cocción con la puerta cerrada. Con el grill se pueden cocinar todo tipo de carnes, pescados y verduras. El jase siempre la guia de bandeja - parrilla más alta posible (4). Posicionar el selector sobre «grill» y girar el termostato hasta los 180 °C.

**IMPORTANT**
Introduire les plats quand le four est chaud.
**Cuisson «grill»**
Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectue avec la porte fermée. En employant le gril vous pouvez cuire la viande, le poisson et même les légumes. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4). Positionner le sélecteur sur «grill» et fixer la température de 180˚C.

**IMPORTANT**
Insert foods when the oven is hot.
**«Grill» baking**
When appliances are equipped with grill, baking can be achieved keeping the door closed. By using the grill you can cook meat, fish and even vegetables. At first, we suggest using the upper runner (4). Position the selector on grill and fix the temperature of 180˚C.

**WICHTIG**
Der Backofen ein bischen vorheizen.
**Grillen**
In den Geräten die mit dem Grill ausgerüstet sind ist der Grillvorgang bei geschlossener Tür vorzunehmen. Mit dem Grill können alle Fleisch- und Fischgerichte zubereitet werden, auch Gemüse. Man soll immer die höchste Einschubhöhe wählen (4). Den Wahlschalter auf das Symbol «Grillen» stellen und den Temperaturregler auf 180˚C einstellen.

## IT

**TABELLA COTTURE CON FORNO A CONVEZIONE VENTILATA**

| CARNI | TEMP. C° | | MIN. |
|---|---|---|---|
| Arrosto di manzo | 170-180 | 2/3 | 40/50 |
| Arrosto di bue | 170-190 | 2/3 | 40/60 |
| Arrosto di vitello | 160-180 | 2/3 | 65/90 |
| Arrosto agnello | 140-160 | 2 | 100/130 |
| Roast-beef | 180-190 | 2/3 | 40/45 |
| Lepre arrosto | 170-180 | 2/3 | 30/50 |
| Coniglio arrosto | 160-170 | 2 | 80/100 |
| Tacchino arrosto | 160-170 | 2 | 160/240 |
| Oca arrosto | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Anitra arrosto | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Pollo arrosto | 180 | 2/3 | 70/90 |
| **PESCE** | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| **PASTICCERIA** | | | |
| Torta di frutta | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Torta Margherita | 180-190 | 2 | 40/45 |
| Brioches | 170-180 | 2 | 40/60 |
| Pan di Spagna | 190-200 | 2 | 25/35 |
| Ciambelle | 160-180 | 2 | 35/45 |
| Sfogliatine dolci | 180-200 | 2 | 20/30 |
| Schiacciata d'uva | 190-200 | 2 | 30/40 |
| Strudel | 160 | 2 | 25/35 |
| Biscotti di Savoia | 150-180 | 2 | 50/60 |
| Frittelle di mele | 180-200 | 2 | 18/25 |
| Budino di savoiardi | 170-180 | 2 | 30/40 |
| Toast | 185-195 | 2 | 7 |
| Pane | 200-180 | 3 | 40 |
| Pizza | 220-240 | 2/3 | 15/20 |

Puramente indicativo

## ES

**TABELLA DE COCCIÓN CON EL HORNO VENTILADO**

| CARNE | TEMP. C° | | MIN. |
|---|---|---|---|
| Asado de novillo | 170-180 | 2/3 | 40/50 |
| Asado de res | 170-190 | 2/3 | 40/60 |
| Asado de ternera | 160-180 | 2/3 | 65/90 |
| Asado de cordero | 140-160 | 2 | 100/130 |
| Roast-beef | 180-190 | 2/3 | 40/45 |
| Liebre Asada | 170-180 | 2/3 | 30/50 |
| Conejo Asado | 160-170 | 2 | 80/100 |
| Pavo Asado | 160-170 | 2 | 160/240 |
| Ganso Asado | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Pato Asado | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Pollo Asado | 180 | 2/3 | 70/90 |
| **PESCADO** | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| **PASTELERÍA** | | | |
| Torta de fruta | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Torta Margherita | 180-190 | 2 | 40/45 |
| Brioches | 170-180 | 2 | 40/60 |
| Pan de España | 190-200 | 2 | 25/35 |
| Pastel | 160-180 | 2 | 35/45 |
| Hojaldre dolce | 180-200 | 2 | 20/30 |
| Torta de uva | 190-200 | 2 | 30/40 |
| Strudel | 160 | 2 | 25/35 |
| Bizcochos | 150-180 | 2 | 50/60 |
| Buñuelos de miel | 180-200 | 2 | 18/25 |
| Budín de savoiardi | 170-180 | 2 | 30/40 |
| Toast | 185-195 | 2 | 7 |
| Pan | 200-180 | 3 | 40 |
| Pizza | 220-240 | 2/3 | 15/20 |

Puramente indicativo

FR CH BE LU

## TABLE DE CUISSON DU FOUR A CHALEUR TOURNANTE

| VIANDES | TEMP. C° | Niveau (1-5) | MIN. |
|---|---|---|---|
| Filet de boeuf | 170-180 | 2/3 | 40/50 |
| Rôti de boeuf | 170-190 | 2/3 | 40/60 |
| Rôti de veau | 160-180 | 2/3 | 65/90 |
| Rôti d'agneau | 140-160 | 2 | 100/130 |
| Roast-beef | 180-190 | 2/3 | 40/45 |
| Lièvre rôti | 170-180 | 2/3 | 30/50 |
| Lapin rôti | 160-170 | 2 | 80/100 |
| Dinde rôtie | 160-170 | 2 | 160/240 |
| Oie rôtie | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Canard rôti | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Poulet rôti | 180 | 2/3 | 70/90 |
| **POISSON** | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| **PATISSERIE** | | | |
| Tarte aux fruits | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Gateau "Marg." | 180-190 | 2 | 40/45 |
| Brioches | 170-180 | 2 | 40/60 |
| Genoise | 190-200 | 2 | 25/35 |
| Savarin | 160-180 | 2 | 35/45 |
| Feuillettes sucrees | 180-200 | 2 | 20/30 |
| Fouace au raisin | 190-200 | 2 | 30/40 |
| Strudel | 160 | 2 | 25/35 |
| Biscuits de Savoie | 150-180 | 2 | 50/60 |
| Beignets aux pommes | 180-200 | 2 | 18/25 |
| Charlotte | 170-180 | 2 | 30/40 |
| Toast | 185-195 | 2 | 7 |
| Pain | 200-180 | 3 | 40 |
| Pizza | 220-240 | 2/3 | 15/20 |

à titre indicatif

GB IE

## FAN OVEN COOKING CHART

| MEATS | TEMP. C° | Shelf (1-5) | MIN. |
|---|---|---|---|
| Roast beef | 170-180 | 2/3 | 40/50 |
| Roast ox | 170-190 | 2/3 | 40/60 |
| Roast veal | 160-180 | 2/3 | 65/90 |
| Roast lamb | 140-160 | 2 | 100/130 |
| Rare roast beef | 180-190 | 2/3 | 40/45 |
| Roast hare | 170-180 | 2/3 | 30/50 |
| Roast rabbit | 160-170 | 2 | 80/100 |
| Roast turkey | 160-170 | 2 | 160/240 |
| Roast goose | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Roast duck | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Roast chicken | 180 | 2/3 | 70/90 |
| **FISH** | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| **CAKES** | | | |
| Fruit cake | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Plain square cake | 180-190 | 2 | 40/45 |
| Brioches | 170-180 | 2 | 40/60 |
| Sponge cake | 190-200 | 2 | 25/35 |
| Plain ring cake | 160-180 | 2 | 35/45 |
| Sweet biscuits | 180-200 | 2 | 20/30 |
| Yeast cake | 190-200 | 2 | 30/40 |
| Strudel | 160 | 2 | 25/35 |
| Savoy biscuits | 150-180 | 2 | 50/60 |
| Apple fritters | 180-200 | 2 | 18/25 |
| Biscuits pudding | 170-180 | 2 | 30/40 |
| Toast | 185-195 | 2 | 7 |
| Bread | 200-180 | 3 | 40 |
| Pizza | 220-240 | 2/3 | 15/20 |

by way of example only

DE CH AT BE

## KOCHTABELLE BEI HEIßLUFTBEHEIZUNG

| FLEISCH | TEMP. C° | Einschub (1-5) | MIN. |
|---|---|---|---|
| Rinderbraten | 170-180 | 2/3 | 40/50 |
| Ochsenbraten | 170-190 | 2/3 | 40/60 |
| Kalbsbraten | 160-180 | 2/3 | 65/90 |
| Lammbraten | 140-160 | 2 | 100/130 |
| Roast-beef | 180-190 | 2/3 | 40/45 |
| Hasenbraten | 170-180 | 2/3 | 30/50 |
| Kaninchenbraten | 160-170 | 2 | 80/100 |
| Truthahn gebraten | 160-170 | 2 | 160/240 |
| Gänsebraten | 160-180 | 2/3 | 120/160 |
| Ente gebraten | 170-180 | 2/3 | 100/160 |
| Hähnchen | 180 | 2/3 | 70/90 |
| **FISCH** | 160-180 | 2/3 | 15/25 |
| **PATISSERIE** | | | |
| Obstkuchen | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Sandkuchen | 180-190 | 2 | 40/45 |
| Croissant | 170-180 | 2 | 40/60 |
| Biskuitboden | 190-200 | 2 | 25/35 |
| Ringformkuchen | 160-180 | 2 | 35/45 |
| Süßer Blätterteig | 180-200 | 2 | 20/30 |
| Sultaninenkuchen | 190-200 | 2 | 30/40 |
| Strudel | 160 | 2 | 25/35 |
| Löffelbisquit | 150-180 | 2 | 50/60 |
| Apfelgebäck | 180-200 | 2 | 18/25 |
| Pudding | 170-180 | 2 | 30/40 |
| Toast | 185-195 | 2 | 7 |
| Brot | 200-180 | 3 | 40 |
| Pizza | 220-240 | 2/3 | 15/20 |

Diese Angaben gelten nur als Richtlinie

**IMPORTANTE**
Introdurre le vivande quando il forno è caldo.
**Cottura al grill**
Per gli apparecchi provvisti di grill, tale cottura si effettua a porta chiusa. Con il grill si possono cuocere tutti i tipi di carne, pesce ed anche verdure. È da preferire sempre la guida più alta per l'introduzione (4). Posizionare il selettore su grill e ruotare il termostato su 180˚C.

**IMPORTANTE**
No introducir los alimentos en el horno hasta que el mismo no haya alcanzado la temperatura deseada.
**Cocción al grill**
Se acorseja efectuar tal cocción con la puerta cerrada. Con el grill se pueden cocinar todo tipo de carnes, pescados y verduras. El jase siempre la guia de bandeja - parrilla más alta posible (4). Posicionar el selector sobre «grill» y girar el termostato hasta los 180 °C.

**IMPORTANT**
Introduire les plats quand le four est chaud.
**Cuisson «grill»**
Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectue avec la porte fermée. En employant le gril vous pouvez cuire la viande, le poisson et même les légumes. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4). Positionner le sélecteur sur «grill» et fixer la température de 180˚C.

**IMPORTANT**
Insert foods when the oven is hot.
**«Grill» baking**
When appliances are equipped with grill, baking can be achieved keeping the door closed. By using the grill you can cook meat, fish and even vegetables. At first, we suggest using the upper runner (4). Position the selector on grill and fix the temperature of 180˚C.

**WICHTIG**
Der Backofen ein bischen vorheizen.
**Grillen**
In den Geräten die mit dem Grill ausgerüstet sind ist der Grillvorgang bei geschlossener Tür vorzunehmen. Mit dem Grill können alle Fleisch- und Fischgerichte zubereitet werden, auch Gemüse. Man soll immer die höchste Einschubhöhe wählen (4). Den Wahlschalter auf das Symbol «Grillen» stellen und den Temperaturregler auf 180˚C einstellen.

**IT**

## TABELLA COTTURE CON FORNO STATICO

| CARNI | TEMP. C° | (5 4 3 2 1) | MIN. |
|---|---|---|---|
| Arrosto di manzo | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Arrosto di bue | 250 | 2/3 | 50/60 |
| Arrosto di vitello | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Arrosto agnello | 225 | 2 | 40/50 |
| Roast-beef | 230 | 2/3 | 50/60 |
| Lepre arrosto | 250 | 2/3 | 40/50 |
| Coniglio arrosto | 250 | 2 | 40/50 |
| Tacchino arrosto | 250 | 2 | 50/60 |
| Oca arrosto | 225 | 2/3 | 60/70 |
| Anitra arrosto | 250 | 2/3 | 45/60 |
| Pollo arrosto | 250 | 2/3 | 40/45 |
| **PESCE** | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| **PASTICCERIA** | | | |
| Torta di frutta | 225 | 2 | 35/40 |
| Torta Margherita | 175-200 | 2 | 50/60 |
| Brioches | 175-200 | 2 | 25/30 |
| Pan di Spagna | 220-250 | 2 | 20/30 |
| Ciambelle | 180-200 | 2 | 30/40 |
| Sfogliatine dolci | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Schiacciata d'uva | 250 | 2 | 25/35 |
| Strudel | 180 | 2 | 20/30 |
| Biscotti di Savoia | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Frittelle di mele | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Budino di savoiardi | 200-220 | 2 | 20/30 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |
| Pane | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |

Puramente indicativo

**ES**

## TABELLA DE COCCIÓN CON EL HORNO ESTATICO

| CARNE | TEMP. C° | (5 4 3 2 1) | MIN. |
|---|---|---|---|
| Asado de novillo | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Asado de res | 250 | 2/3 | 50/60 |
| Asado de ternera | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Asado de cordero | 225 | 2 | 40/50 |
| Roast-beef | 230 | 2/3 | 50/60 |
| Liebre Asada | 250 | 2/3 | 40/50 |
| Conejo Asado | 250 | 2 | 40/50 |
| Pavo Asado | 250 | 2 | 50/60 |
| Ganso Asado | 225 | 2/3 | 60/70 |
| Pato Asado | 250 | 2/3 | 45/60 |
| Pollo Asado | 250 | 2/3 | 40/45 |
| **PESCADO** | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| **PASTELERÍA** | | | |
| Torta de fruta | 225 | 2 | 35/40 |
| Torta Margherita | 175-200 | 2 | 50/60 |
| Brioches | 175-200 | 2 | 25/30 |
| Pan de España | 220-250 | 2 | 20/30 |
| Pastel | 180-200 | 2 | 30/40 |
| Hojaldre dolce | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Torta de uva | 250 | 2 | 25/35 |
| Strudel | 180 | 2 | 20/30 |
| Bizcochos | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Buñuelos de miel | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Budín de savoiardi | 200-220 | 2 | 20/30 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |
| Pan | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |

Puramente indicativo

FR CH BE LU

**TABLE DE CUISSON DU FOUR A CONVECTION NATURELLE**

| VIANDES | TEMP. C° | | MIN. |
|---|---|---|---|
| Filet de boeuf | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Rôti de boeuf | 250 | 2/3 | 50/60 |
| Rôti de veau | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Rôti d'agneau | 225 | 2 | 40/50 |
| Roast-beef | 230 | 2/3 | 50/60 |
| Lievre rôti | 250 | 2/3 | 40/50 |
| Lapin rôti | 250 | 2 | 40/50 |
| Dinde rôti | 250 | 2 | 50/60 |
| Oie rôti | 225 | 2/3 | 60/70 |
| Canard rôti | 250 | 2/3 | 45/60 |
| Poulet rôti | 250 | 2/3 | 40/45 |
| **POISSON** | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| **PATISSERIE** | | | |
| Tarte aux fruits | 225 | 2 | 35/40 |
| Gateau "Marg." | 175-200 | 2 | 50/60 |
| Brioches | 175-200 | 2 | 25/30 |
| Genoise | 220-250 | 2 | 20/30 |
| Savarin | 180-200 | 2 | 30/40 |
| Feuillettes sucrees | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Fouace au raisin | 250 | 2 | 25/35 |
| Strudel | 180 | 2 | 20/30 |
| Biscuits de Savoie | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Beignets aux pommes | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Charlotte | 200-220 | 2 | 20/30 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |
| Pain | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |

à titre indicatif

GB IE

**NATURAL CONVECTION OVEN COOKING CHART**

| MEATS | TEMP. C° | | MIN. |
|---|---|---|---|
| Roast beef | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Roast ox | 250 | 2/3 | 50/60 |
| Roast veal | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Roast lamb | 225 | 2 | 40/50 |
| Rare roast beef | 230 | 2/3 | 50/60 |
| Roast hare | 250 | 2/3 | 40/50 |
| Roast rabbit | 250 | 2 | 40/50 |
| Roast turkey | 250 | 2 | 50/60 |
| Roast goose | 225 | 2/3 | 60/70 |
| Roast duck | 250 | 2/3 | 45/60 |
| Roast chicken | 250 | 2/3 | 40/45 |
| **FISH** | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| **CAKES** | | | |
| Fruit cake | 225 | 2 | 35/40 |
| Plain square cake | 175-200 | 2 | 50/60 |
| Brioches | 175-200 | 2 | 25/30 |
| Sponge cake | 220-250 | 2 | 20/30 |
| Plain ring cake | 180-200 | 2 | 30/40 |
| Sweet biscuits | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Yeast cake | 250 | 2 | 25/35 |
| Strudel | 180 | 2 | 20/30 |
| Savoy biscuits | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Apple fritters | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Biscuits pudding | 200-220 | 2 | 20/30 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |
| Bread | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |

by way of example only

DE CH AT BE

**KOCHTABELLE BEI STATISCHER BEHEIZUNG**

| FLEISCH | TEMP. C° | | MIN. |
|---|---|---|---|
| Rinderbraten | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Ochsenbraten | 250 | 2/3 | 50/60 |
| Kalbsbraten | 225 | 2/3 | 60/80 |
| Lammbraten | 225 | 2 | 40/50 |
| Roast-beef | 230 | 2/3 | 50/60 |
| Hasenbraten | 250 | 2/3 | 40/50 |
| Kaninchenbraten | 250 | 2 | 40/50 |
| Truthahn gebraten | 250 | 2 | 50/60 |
| Gans Braten | 225 | 2/3 | 60/70 |
| Ente Braten | 250 | 2/3 | 45/60 |
| Hünnchen Braten | 250 | 2/3 | 40/45 |
| **FISH** | 200-225 | 1/2 | 15/25 |
| **PATISSERIE** | | | |
| Obstkuchen | 225 | 2 | 35/40 |
| Sandkuchen | 175-200 | 2 | 50/60 |
| Croissant | 175-200 | 2 | 25/30 |
| Biskuitboden | 220-250 | 2 | 20/30 |
| Ringformkuchen | 180-200 | 2 | 30/40 |
| Süßer Blätterteig | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Sultaninenkuchen | 250 | 2 | 25/35 |
| Strudel | 180 | 2 | 20/30 |
| Löffelbisquit | 180-200 | 2 | 40/50 |
| Apfelgebäck | 200-220 | 2 | 15/20 |
| Pudding | 200-220 | 2 | 20/30 |
| Toast | 250 | 3 | 5 |
| Brot | 220 | 3 | 30 |
| Pizza | 250 | 2 | 15/20 |

Diese Angaben gelten nur als Richtlinie

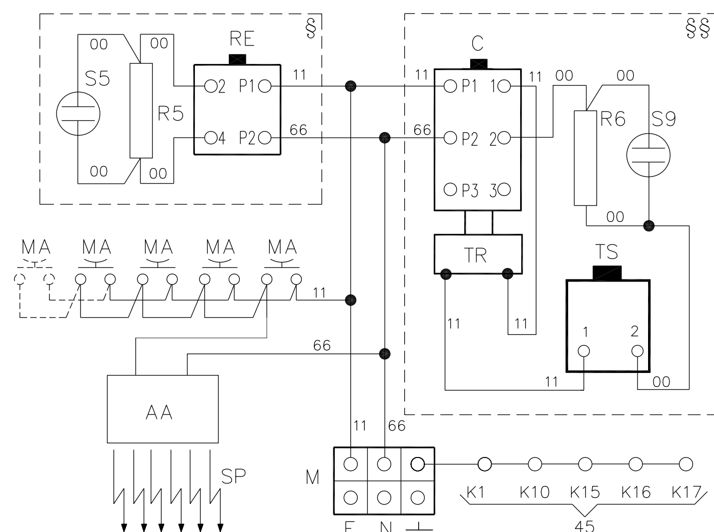
# Schemi elettrici - Esquema eléctrico - Schémas électriques - Electrical sketches - Schaltpläne

| | | LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE | KEYS | LEGENDE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 00 | = | Nero | Negro | Noir | Black | Schwarz |
| 11 | = | Marrone | Castàño | Marron | Brown | Braun |
| 22 | = | Rosso | Rojo | Rouge | Red | Rot |
| 33 | = | Bianco | Blanco | Blanc | White | Weiß |
| 44 | = | Giallo | Amarillo | Jaune | Yellow | Gelb |
| 45 | = | Giallo-verde | Amarillo-verde | Jaune-vert | Yellow-green | Grün-Gelb |
| 55 | = | Grigio | Gris | Gris | Grey | Grau |
| 66 | = | Blu | Azul | Bleu | Blue | Blau |
| AA | = | Trasf. accens. | Transf. encendido | Transformateur allumage él. | Electrical ignition transformer | Transformator Einschaltung |
| C | = | Commutalore | Selector | Commutateur | Switch | Wahlschalter |
| F | = | Fase | Fase | Phase | Phase | Phase |
| K1 | = | Filo terra morsettiera | Hilo tierra panel bornes | Fil de terre borne | Earth wire for terminal board | Erdung Klemme |
| K2 | = | ” ” resistenza suola | ” ” res. baja | ” ” ” rés. sole | ” ” lower resistance | ” Unterhitze |
| K3 | = | ” ” ventilatore forno | ” ” ventilador horno | ” ” ” ventilateur du four | ” ” for oven fan | ” Backofen Lüftermotor |
| K4 | = | ” ” resistenza circol. | ” ” res. circular | ” ” ” rés. circulaire | ” ” circular resistance | ” Heibluft |
| K5 | = | ” ” resistenza cielo | ” ” res. superior | ” ” ” rés. ciel | ” ” upper resistance | ” Oberhitze |
| K6 | = | ” ” luce forno 1 | ” ” luz horno 1 | ” ” ” rés. lampe four 1 | ” ” oven lamp 1 | ” Backofenlampe 1 |
| K7 | = | ” ” luce forno 2 | ” ” luz horno 2 | ” ” ” rés. lampe four 2 | ” ” oven lamp 2 | ” Backofenlampe 2 |
| K8 | = | ” ” girarrosto | ” ” girapollos | ” ” ” tournebroche | ” ” rotisserie | ” Getriebemotor |
| K9 | = | ” ” motovent. tangen. | ” ” ventil. tang. | ” ” ” ventilateur tang. | ” ” cooling fan | ” Querstromlüfter |
| K10 | = | ” ” commutatore | ” ” commutador | ” ” ” commutateur | ” ” selector | ” Wahlschalter |
| K11 | = | ” ” termostato forno | ” ” termóstato horno | ” ” ” therm. du four | ” ” oven thermostat | ” Temperatunegler |
| K12 | = | ” ” program./contam. | ” ” programador/contaminutos | ” ” ” programmateur/minuterie | ” ” programmer/timer | ” Programmschalt./Minutenzähler |
| K13 | = | ” ” resistenza grill | ” ” res. grill | ” ” ” rés. grill | ” ” grill | ” Grill |
| K14 | = | ” ” piastra elettrica | ” ” làmina eléctrica | ” ” ” plaque eléctrique | ” ” el. hotplate | ” Elektroplatte |
| K15 | = | ” ” telaio | ” ” chasis | ” ” ” chassis | ” ” appliance chassis | ” Kochmuldenkasten |
| K16 | = | ” ” resistenza barbecue | ” ” res. barbecue | ” ” ” rés. barbecue | ” ” barbecue | ” Barbecue |
| K17 | = | ” ” resistenza friggitrice | ” ” res. freidora | ” ” ” rés. friteuse | ” ” fryer | ” Friteuse |
| L1 | = | Luce forno | Luz horno | Lampe four | Oven lamp | Backofen Lampe |
| L2 | = | Luce forno | Luz horno | Lampe four | Oven lamp | Backofen Lampe |
| M | = | Morsettiera | Tornos eléctricos | Borne | Terminal board | Klemme |
| MA | = | Micro accensione | Microint. encendido | Micro-interrupteur allumage élec. | Electrical ignition microswitch | Micro Einschaltung |
| MD | = | Micro grill | Microint. grill | Micro-interrupteur gril | Grill microswitch | Micro Grill |
| MG | = | Girarrosto | Asador | Motoreducteur | Rotisserie | Grillmotor |
| MP | = | Micro porta | Microint. puerta | Micro-interrupteur porte | Door microswitch | Micro Tür |
| N | = | Neutro | Neutro | Neutr. | Neutral | Neutral |
| P | = | Contaminuti/Programmatore | Cuentaminutos/Programador | Minuterie/Programmateur | Minute counter/Programmer | Minutenzähler/Program. |
| P | = | Contaminuti/Orologio | Cuentaminutos/Reloj | Minuterie/Horloge | Minute counter/Clock | Minutenzähler/Uhr |
| PE | = | Piastra elettrica | Placa electrica | Plaque eléctrique | Electric hotplate | Elektroplatte |
| R1 | = | Resistenza cielo | Resist. superior | Rés. ciel | Upper heating element | Oberhitze |
| R2 | = | Resistenza suola | Resist. baja | Rés. sous | Lower heating element | Unterhitze |
| R3 | = | Resistenza grill | Resist. grill | Rés. grill | Grill heating element | Grill |
| R4 | = | Resistenza circolare | Resist. circular | Rés. circulaire | Circular heating element | Heißluft |
| R5 | = | Resistenza barbecue | Resist. barbecue | Rés. barbecue | Barbecue heating element | Barbecue |
| R6 | = | Resistenza friggitrice | Resist. freidora | Rés. friteuse | Fryer heating element | Friteuse |
| RE | = | Regolatore energia | Regulador de energia | Régulateur d’énergie | Energy regulator | Energie regler |
| S1 | = | Spia forno | Piloto horno | Voyant four | Oven warning light | Backofenkontrollampe |
| S2 | = | Spia rete | Piloto red | Voyant réseau | Mains power warning light | Netz Kontrollampe |
| S3 | = | Spia grill | Piloto grill | Voyant grill | Grill warning light | Grill Kontrollampe |
| S4 | = | Spia ventilatore | Piloto ventilador | Voyant ventilateur | Cooling fun warning light | Lüftermotor Kontrollampe |
| S5 | = | Spia barbecue | Piloto barbecue | Voyant barbecue | Barbecue warning light | Barbecue Kontrollampe |
| S6 | = | Spia piastra elettrica | Piloto placa electrica | Voyant plaque elécrtique | El. hotplate warning light | Elektroplatte Kontrollampe |
| S7 | = | Spia girarrosto | Luz testigo asador automàtico | Voyant tourne broche | Turnsplit warning light | Grillmotor Kontrollampe |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S8 | = | Spia calore residuo | Indicador luminoso: calor residual | Indicateur de chaleur résiduelle | residual heat warning light | Kontroll-Lampe Restwärme |
| S9 | = | Spia friggitrice | Piloto freidora | Voyant friteuse | Fryer warning light | Kontrollampe |
| SP | = | Candela accensione | Bujia de encendimento | Bougie | Sparking plug | Zündkerze |
| T | = | Termostato grill | Termòstato grill | Thermostat du grill | Grill thermostat | Grill Temperaturregler |
| TF | = | Termostato forno | Termóstato horno | Thermostat du four | Oven thermostat | Temperaturregler |
| TR | = | Termostato friggitrice | Termóstato freidora | Thermostat du friteuse | Fryer thermostat | Temperaturregler (Friteuse) |
| TS | = | Termostato di sicurezza | Termóstato de seguridad | Thermostat de sécurité | Safety thermostat | Temperatursicherheitsbegrenzer |
| TT | = | Termostato tangenziale | Termóstato | Thermostat | Cooling fan thermostat | |
| V | = | Ventilatore forno | Ventilador horno | Ventilateur du four | Oven fan | Backofen Lüftermotor |
| VT | = | Vent. raffreddamento | Ventilador refigeracion | Refroidissement forcé | Cooling fan | Ventilator Kühlung |

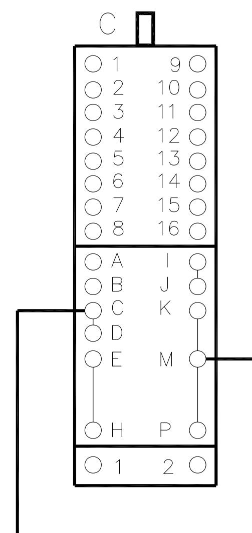
ATTENZIONE: le lettere e i numeri tra parentesi sono opzionali in quanto lo schema elettrico non cambia da modello a modello.
ATENCIÓN: las letras y los números que hay entre paréntesis son opcionales ya que el plano eléctrico no cambia según el modelo.
ATTENTION: les lettres et les nombres entre parenthèses sont optionnels puisque le schéma électrique reste le même quel que soit le modèle.
ATTENTION: the letters and numbers in brackets are optional because the wiring diagram does not change from one model to another.
ACHTUNG: Die in Klammer angegebenen Buchstaben und Zahlen sind freigestellt, da der Schaltplan für alle Modelle gleich ist.

MODELS*: **P**(DLFWN)**90V**…, **PD**(LFWN)**100V**…, **P**(DLFWN)**120V**…, **P**(LFWN)**150V**…, **M**(T)**90V**…, **M**(T)**D100V**…, **M**(T)**120V**…, **M**(T)**150V**…, **Q**(MD)**100V**…

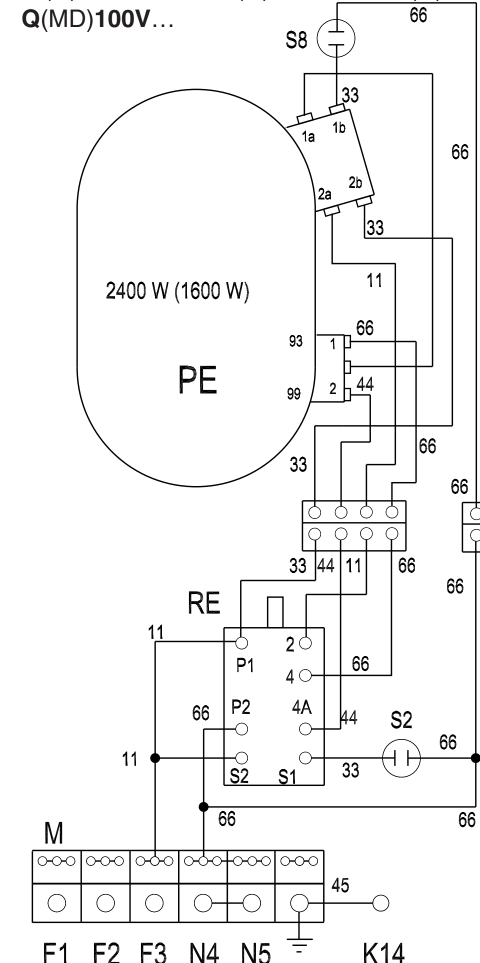


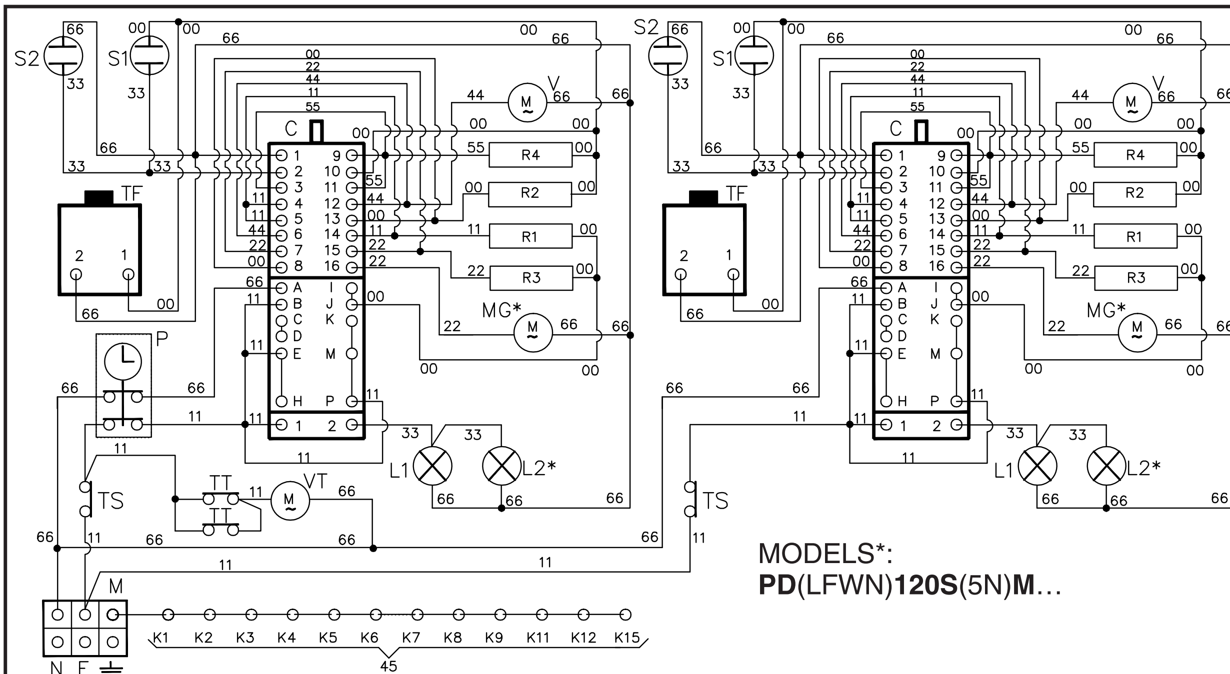

§ = solo modelli con barbecue elettrico, sólo modelos con parrilla eléctrica, seulement les modèles avec barbecue électrique, models with electric barbecue only, nur Modelle mit elektrischem Barbecue

§§ = solo modelli con friggitrice, sólo modelos con freidora, seulement les modèles avec friteuse, models with deep fryer only, nur Modelle mit Friteuse

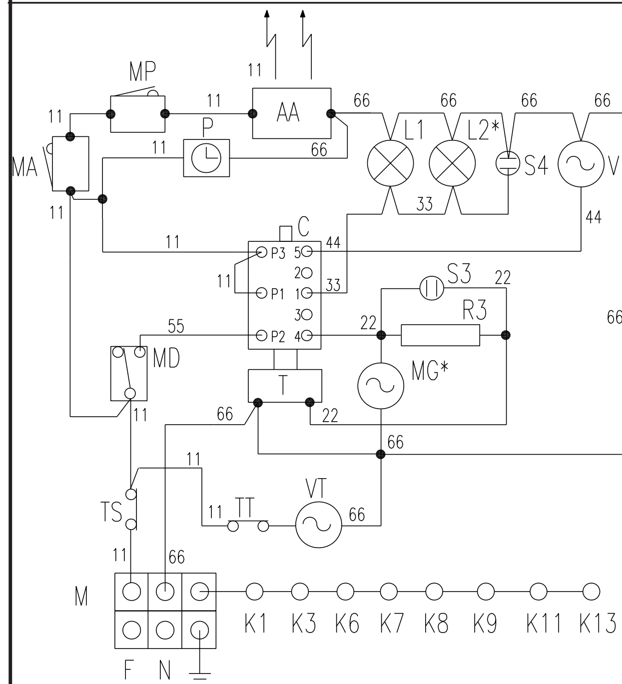



**QUICK START**



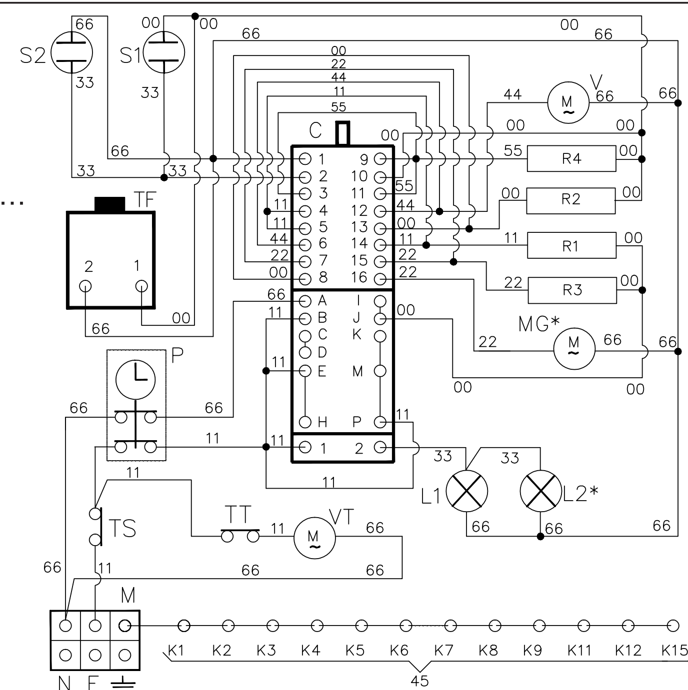


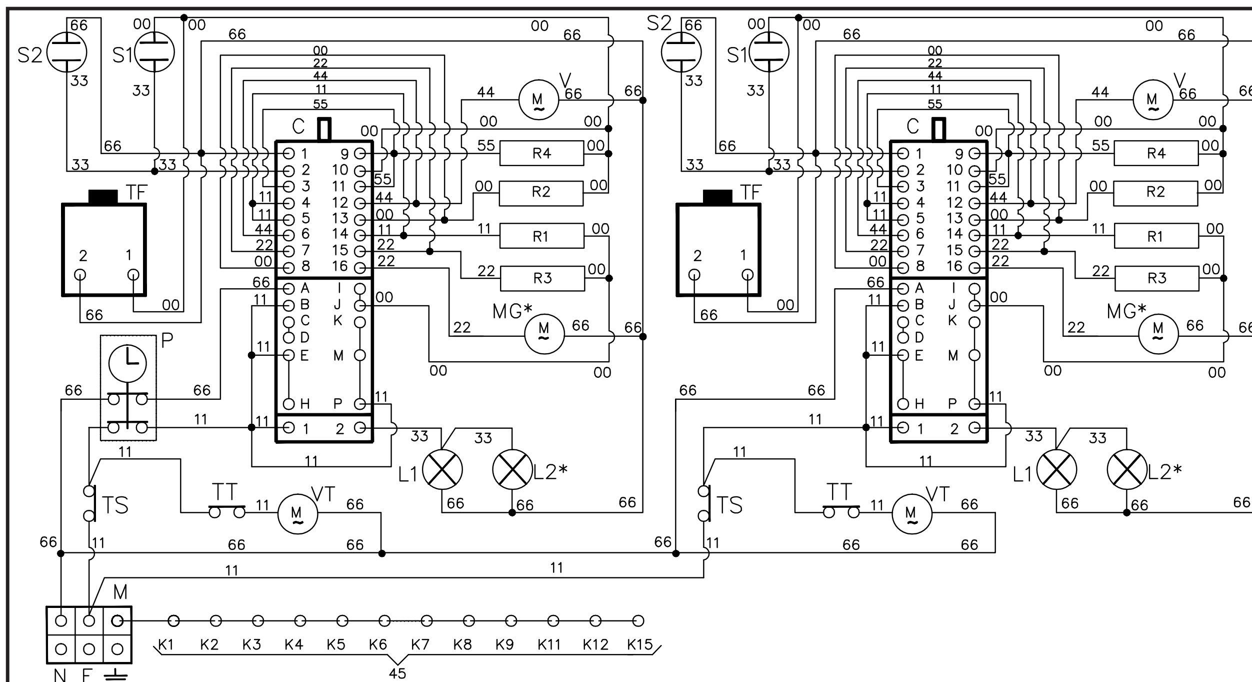

MODELS*:
**PD**(LFWN)**120S**(5N)**M**…



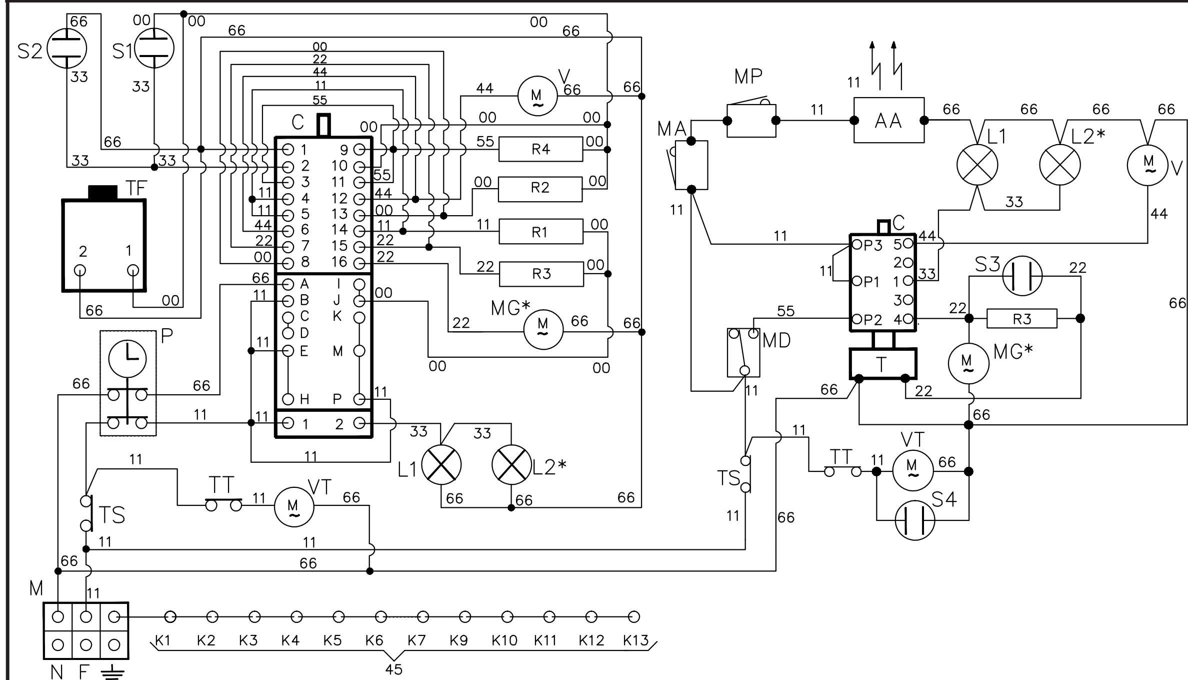

MODELS*:
**P**(LFWN)**60**(N)**VG**…
**P**(LFWN)**90**(6BVFN)**VG**…
**M**(T)**70VG**…
**M**(T)**90**(6BVF)**VG**…

MODELS*:
**P**(LFWN)**60**(N)**M**…
**P**(LFWN)**90**(6BVFRN)**M**…
**M**(T)**70M**…
**M**(T)**90**(6BVFR)**M**…

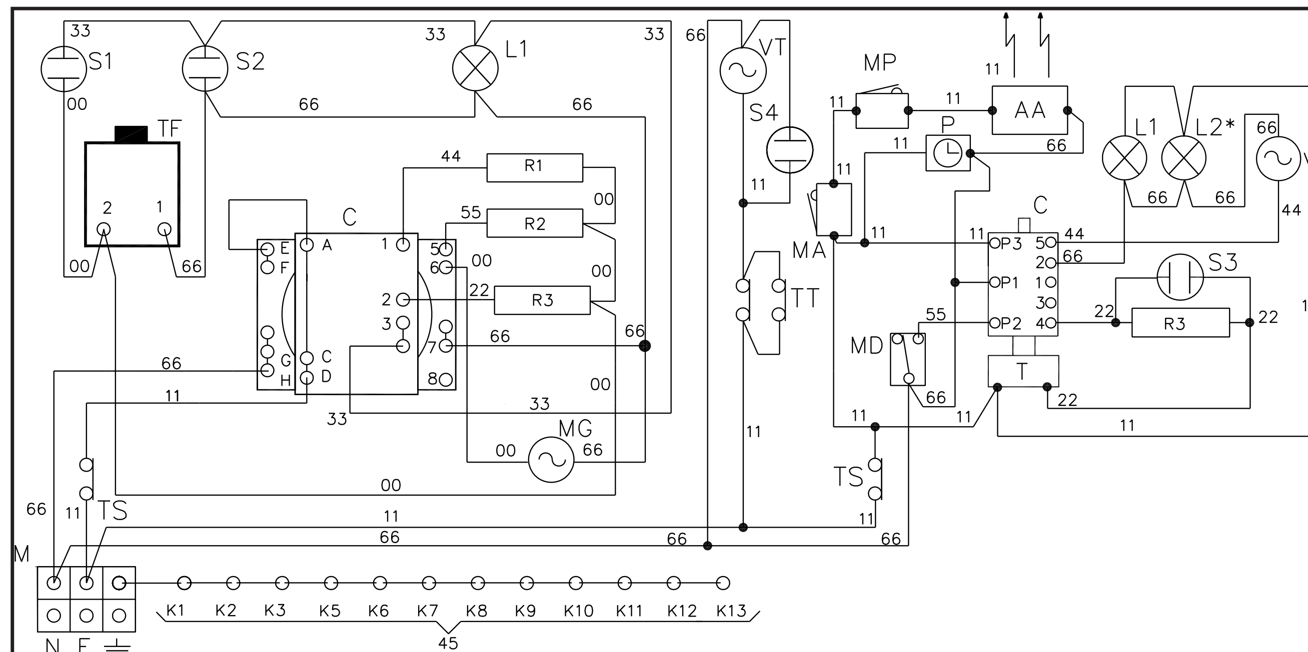




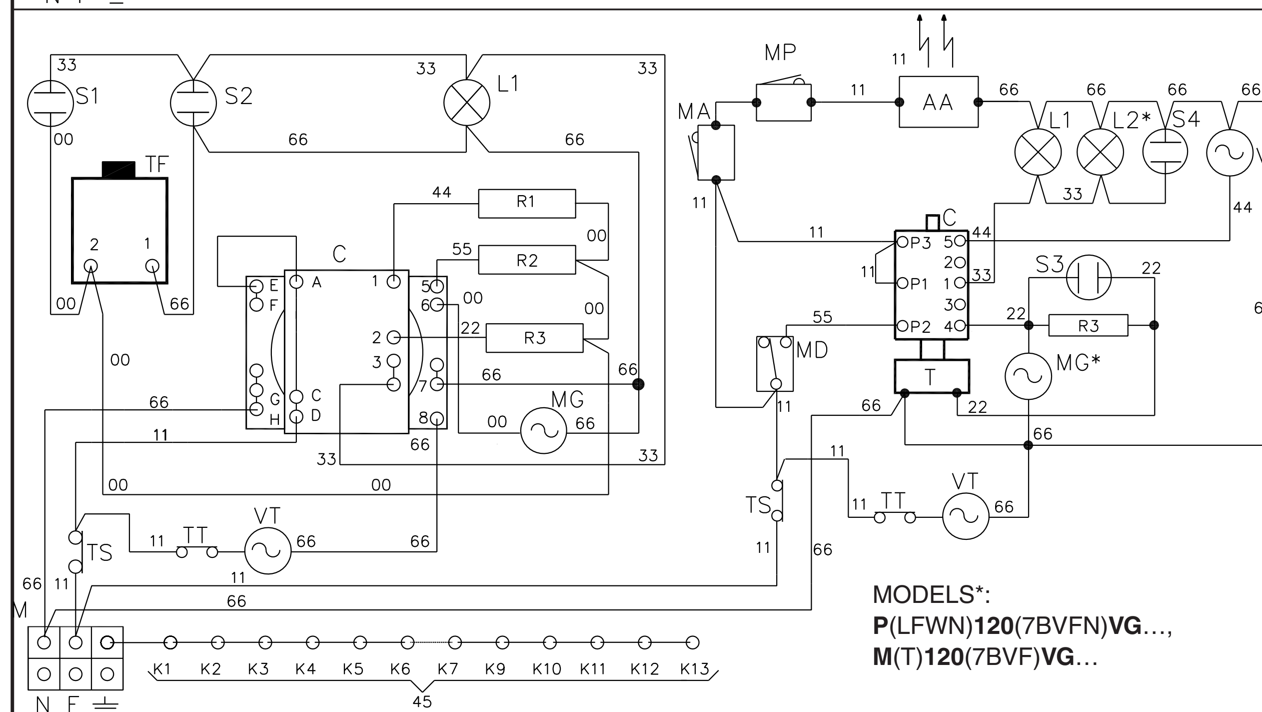

MODELS*:
**PD**(LFWN)**120**(7BVFRN)**M**…
**P**(LFWN)**150**(BVFSRN)**M**…
**M**(T)**150**(BVFSR)**M**…



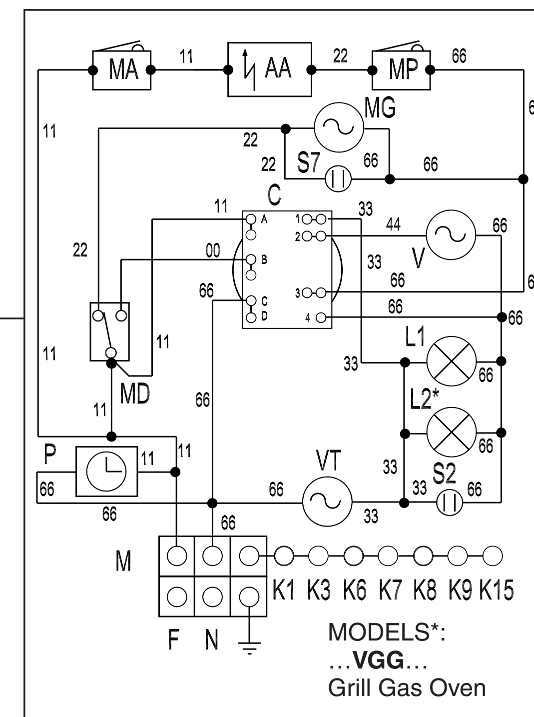

MODELS*:
**PD**(LFWN)**120**(7BVFN)**VG**…
**P**(LFWN)**150**(BVFS)**VG**…
**M**(T)**150**(BVFS)**VG**…



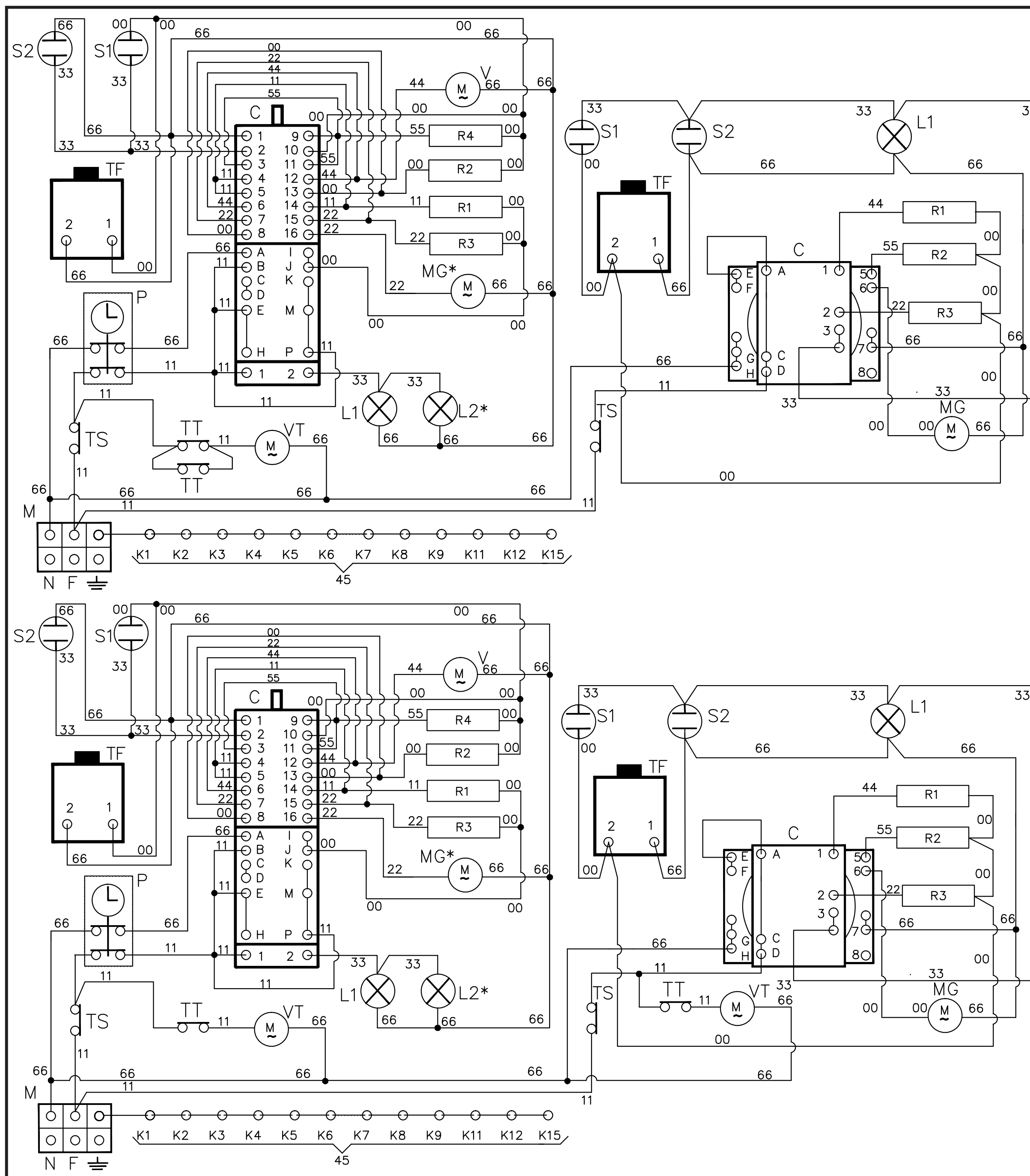
MODELS*:
PD(LFWN)90(6BVFN)VG…
PD(LFWN)100(6BVFRSN)VG…
P(LFWN)120S(5N)VG…
M(T)D100(6BVFS)VG…
M(T)120S(5)VG…
Q(MD)100(6BVFSW)VG…
S1
S2
L1
TF
R1
R2
R3
C
MG
TS
VT
S4
TT
MP
MA
AA
P
MD
L2*
V
S3
T
M
N F
K1 K2 K3 K5 K6 K7 K8 K9 K10 K11 K12 K13
45

MODELS*:
P(LFWN)120(7BVFN)VG…,
M(T)120(7BVF)VG…
S1
S2
L1
TF
R1
R2
R3
C
MG
TS
TT
VT
MP
MA
AA
L2*
S4
V
S3
MD
T
MG*
M
N F
K1 K2 K3 K4 K5 K6 K7 K9 K10 K11 K12 K13
45

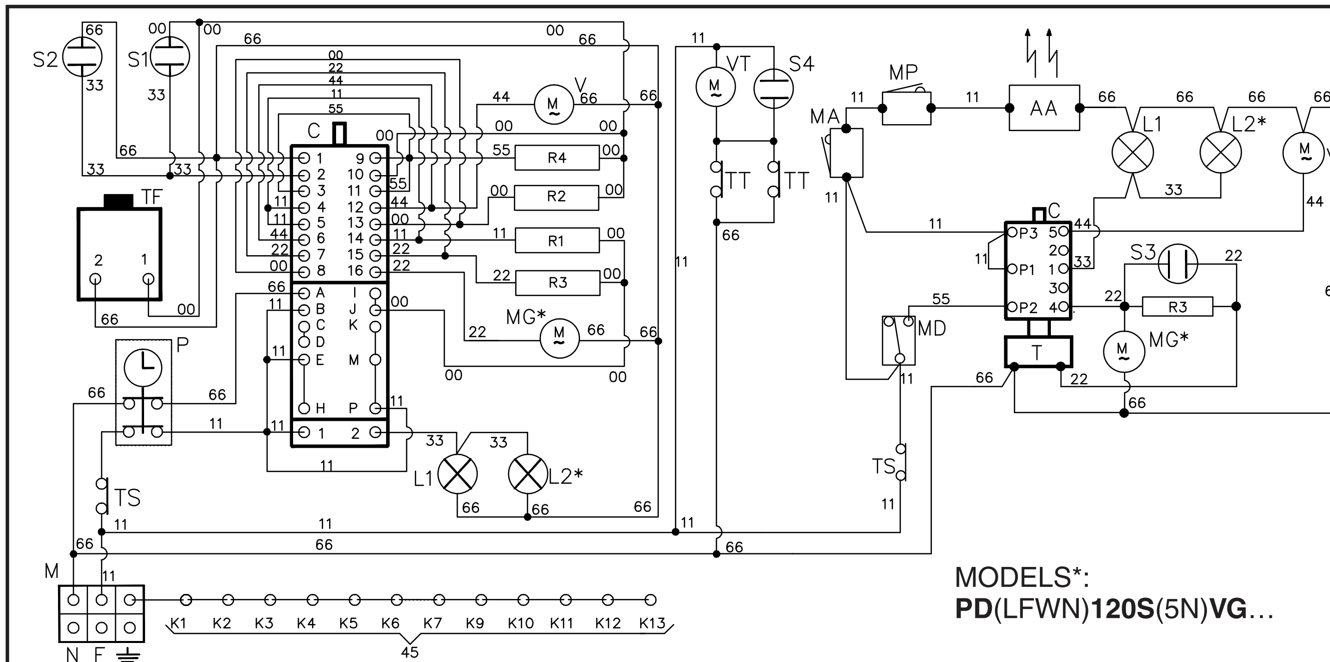



MODELS*:
…VGG…
Grill Gas Oven
MA
AA
MP
MG
S7
C
V
L1
L2*
MD
P
VT
S2
M
F N
K1 K3 K6 K7 K8 K9 K15

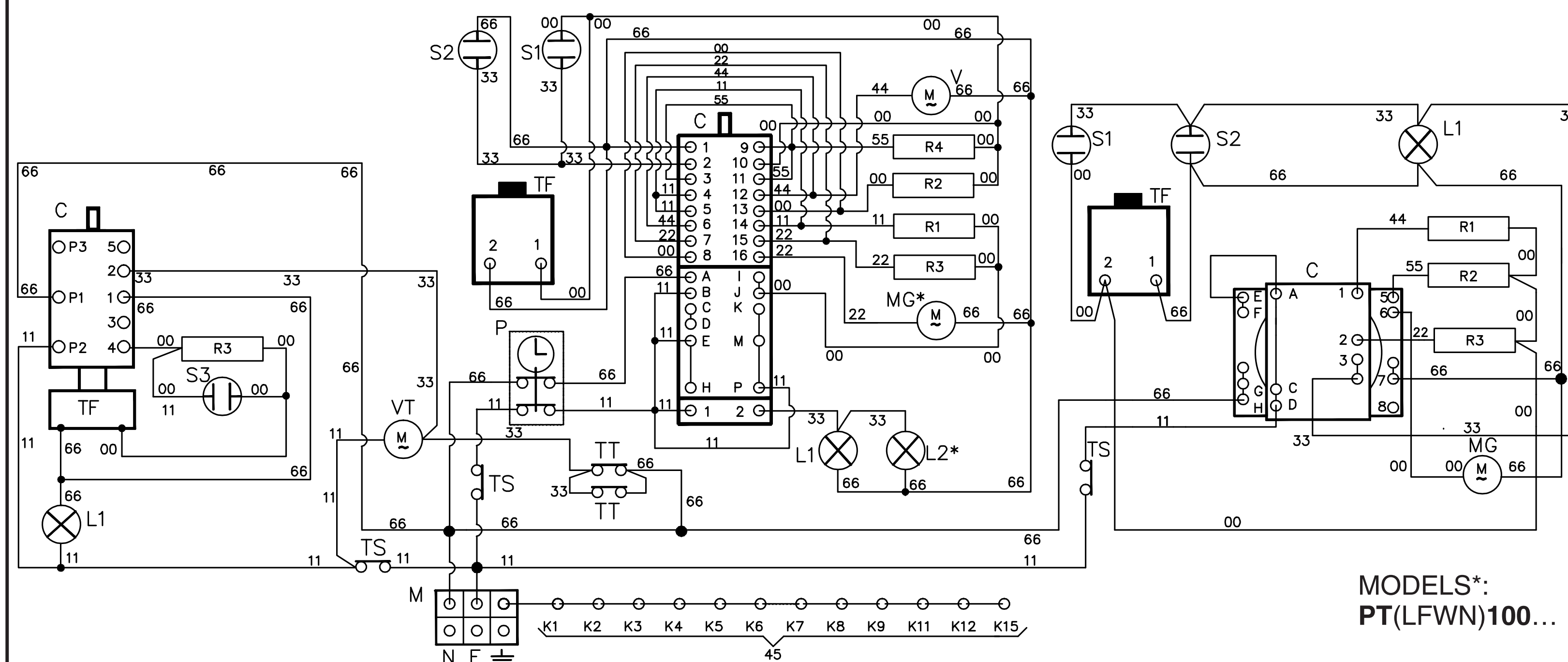



MODELS*:
**PD**(LFWN)**90**(6BVFRN)**M**…
**PD**(LFWN)**100**(6BVFRSN)**M**…
**P**(LFWN)**120S**(5N)**M**…
**M**(T)**D100**(6BVFRS)**M**…
**M**(T)**120S**(5)**M**…
**Q**(MD)**100**(6BVFRSW)**M**…

MODELS*:
**P**(LFWN)**120**(7BVFR6N)**M**…
**M**(T)**120**(7BVFR6)**M**…




MODELS*:
**PD**(LFWN)**120S**(5N)**VG**…




MODELS*:
**PT**(LFWN)**100**…